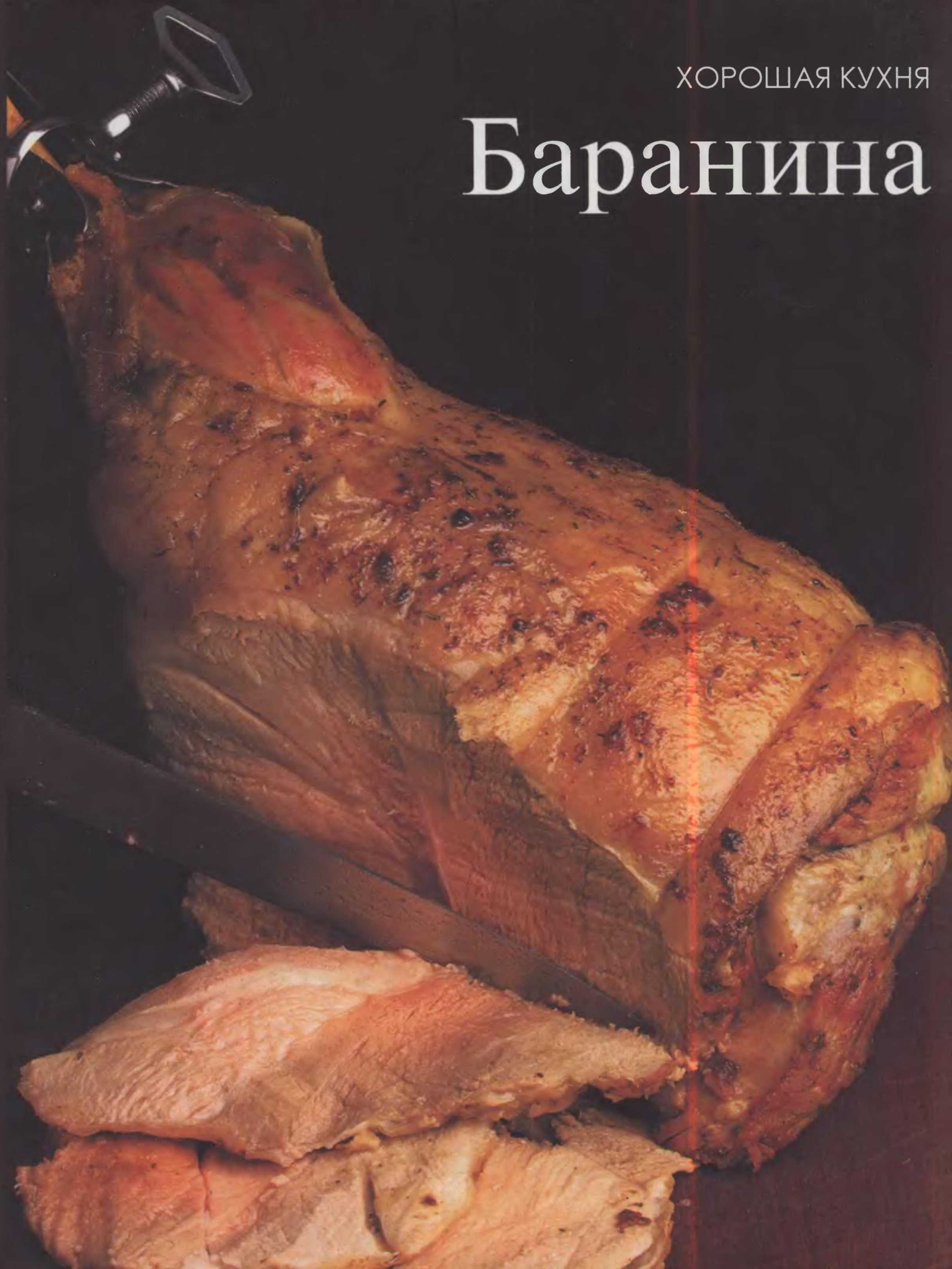
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Баранина



Баранина

МОСКВА
ТЕРРА—КНИЖНЫЙ КЛУБ
1998

УДК 64
ББК 36.992
Б24

Lamb

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS / THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE BOOKS-AMSTERDAM, 1981

Перевод с английского
Ю. КОРЯКОВА

Баранина / Пер. с англ. Ю. Корякова. — М.: Б24 ТЕРРА—Книжный клуб, 1998. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-01637-3

В этой книге подробно рассматриваются особенности приготовления баранины — от покупки мяса до подачи блюда на стол. Описаны основные правила и методы жарения, варки, запекания и тушения баранины. Авторы предлагают также антологию из более чем 200 рецептов приготовления блюд из этого мяса, представляющих кулинарные традиции разных стран.

УДК 64
ББК 36.992

ISBN 5-300-01637-3

Authorized Russian edition © 1998 TERRA—Book Club. Original edition © 1981 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© ТЕРРА—Книжный клуб, 1998

СОДЕРЖАНИЕ

ПИЩА ДЛЯ ПИРОВ 5

Возраст животных и кулинария. История овцы. Современные породы овец. Подготовка и хранение мяса. Приготовление и подача на стол. Разделка туши барашка *(врезки на стр. 8 — 9)*. Приемы удаления костей. Удаление крупных костей. Освобождение шейки от ребер и позвонков. Как упростить разделку ноги. Удаление трех костей из лопатки. Карман в лопатке. Маринады и начинки. Персилад — универсальный компонент начинок. Мясо с травами. Маринад из вина и ароматизаторов. Начинка из ветчины с тертым сыром. Начинка из приправленного свиного фарша. Начинка из овощей и специй.

ЖАРЕНИЕ 17

1

Быстрое приготовление нежного мяса. Приготовление отбивных. Использование рифленой сковороды. Лопатка на гриле. Жарение на вертеле. Фарш из мяса молодого барашка в форме колбасок. Шашлык из кубиков мяса с овощами. Жарение в сковороде и приготовление соуса из мясного сока. Корочка на мясе сохраняет в нем сок. Томатный соус-пюре.

ЗАПЕКАНИЕ 29

2

Сочное мясо с поджаренной поверхностью. Овощные соусы к запеченному мясу. Бобы и стручковая фасоль с маслом. Чеснок, кипяченный в мясном соке. Субиз: пюре из лука с рисом. Основные приемы приготовления и разделки запеченного мяса. Другой вариант разделки. Элегантные ломтики из седла. «Почетный караул» для праздничного стола. Фаршированная нога. Глазированный рулет из мяса и начинки. Монументальное блюдо с начинкой. Запекание задних четвертей. Молочный ягненок, запеченный в сальнике.

ВАРКА И ТУШЕНИЕ 47

3

Кипячение для нежного вкуса. Отваривание кусков первосортного мяса. Пикантный соус с каперсами. Тушение отварной шейки. Фарширование начинкой кармана. Совершенное блюдо из тушеного мяса. Приготовление крепкого бульона из костей молодого барашка. Загущение жидкости картофелем. Экзотические добавки к тушеному мясу по-североафрикански. Засоленные лимоны с пряностями. Придание блюду густого аромата благодаря медленной готовке. Мясо барашка, тушенное в собственном соку с ароматом чеснока. Обжаривание для цвета и запаха. Зимнее тушеное мясо с фасолью. Изысканные отбивные. Очищенная от костей лопатка в форме дыни.

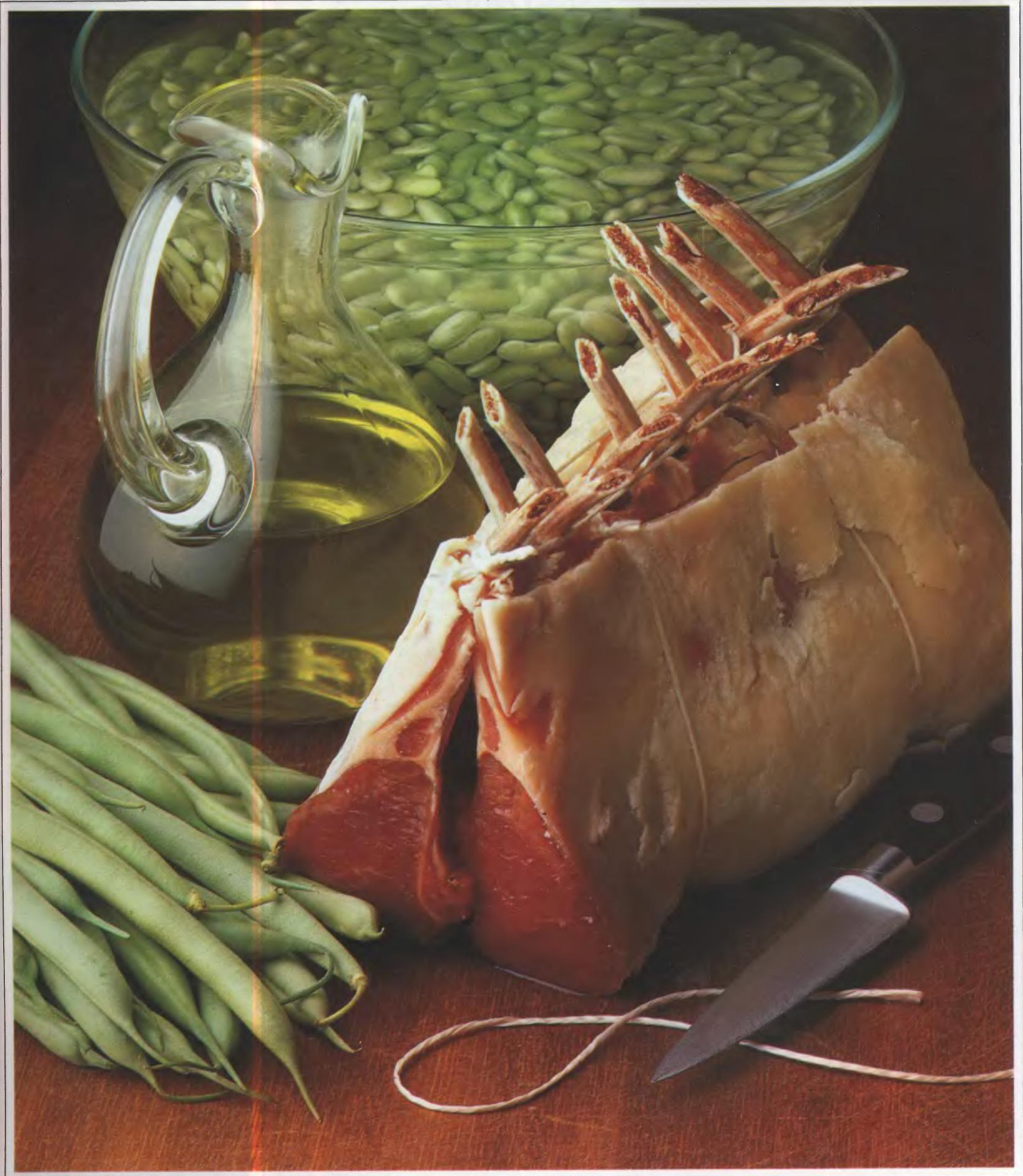
БЛЮДА ИЗ ОСТАТКОВ МЯСА И СМЕШАННЫЕ БЛЮДА 71

4

Разогревание мяса на подкладке из овощей. Остатки мяса молодого барашка, завернутые в капустные листья. Мясо в капустных листьях. Лодочки из овощей с вынутой сердцевиной. Использование остатков мяса для других блюд. Картофельная запеканка с бараниной. Блюдо на основе из риса. Слоеная структура из мяса барашка и овощей с верхом из сливок. Мясо в форме из баклажанов. Смешанные способы готовки для получения контраста структуры. Разнообразные комбинации мяса молодого барашка и круп. Котлеты в креме. Котлеты, запеченные во взбитом тесте.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 89

Жарение 90
Запекание 98
Варка и тушение 110
Блюда из остатков мяса 147
Комбинированные методы 151
Приготовление стандартных блюд 164



Пища для пиров

Овца высоко ценится людьми еще с первобытных времен. Одомашненная ранее коровы и свиньи, она обеспечивала скотоводческие общины молоком, мясом и одеждой. И поныне овец и в особенности ягнят высоко ценят за их нежное и душистое мясо.

За века блюда из баранины стали связываться во многих культурах с торжествами и празднествами, главным образом, религиозными. В мусульманских странах Среднего Востока, например, барана зажаривают целиком на свадьбу, семейную встречу, религиозный праздник и рождение ребенка. Церемония семейной трапезы с бараниной по-прежнему характерна для еврейской Пасхи. Для христиан Агнец имеет особое значение как символ Христа, и его мясо также едят в честь празднования Пасхи.

Конечно, баранина одинаково хороша и для повседневного стола, а не только для торжественных событий и праздников. В этой книге подробно рассматриваются все детали приготовления бараньего мяса, начиная с покупки и кончая его варкой и подачей к столу. Хотя упор в книге делается на блюда из мяса молодого барашка, в ней также немало говорится и о готовке мяса взрослых животных, а также молодых ягнят, именуемых молочными. На мясо молочных ягнят очень похоже по вкусу и способам приготовления мясо молодых козлят, хотя последнее не так распространено.

Вводный раздел начинается со схемы разделки бараньей туши; там же показано, как примерно выглядит каждый фрагмент и как он называется. На последующих страницах показывается, как разделывать большие куски типа шеи или лопатки, так чтобы их размеры и форма были приемлемы для варки и жарения. Оставшаяся часть введения посвящена приготовлению маринадов и начинок.

Все основные способы приготовления барашка — жарка на гриле и на жиру, варка, запекание и тушение — подробно описываются в последующих основных разделах книги. На иллюстрациях показывается, как готовить блюда из дешевых категорий мяса, например, грудинки или шеи, а также способы приготовления дорогих кусков нежного нежирного мяса, вроде перекрещенных кусков лучшей корейки из шейной части, показанных на предыдущей странице. Первая часть книги кончается главой, посвященной кулинарной обработке мяса, оставшегося после отделения порционных кусков. Книгу завершает Антология из более чем 200 рецептов, представляющих кулинарные традиции всего мира.

Возраст животных и кулинария

В пищу идет мясо овец в возрасте от нескольких дней до трех лет и даже старше. Возраст животных, относимых к молочным ягнятам, обычно ограничивается восемью неделями, но этот срок каждый поставщик мяса устанавливает для себя сам. Уже само название говорит, что молочные ягнята — это сосунки; однако они рано переходят на твердую пищу, и, возможно, барашки, которые вам были проданы как молочные, успели при жизни попробовать другую пищу помимо молока. Мясо молочного ягненка считается большим деликатесом: у него мягкий вкус и нежная консистенция. Животное достаточно мало, и его можно готовить целиком, либо в духовке *(рецепт на с. 45)*, либо на вертеле; впрочем, с не меньшим успехом его можно готовить, разделив тушку на четыре части.

Ягнята рождаются в начале года, поэтому мясо молочного ягненка считается сезонным продуктом, доступным в свежем виде лишь в конце зимы и весной. Такая закономерность заключается во влиянии долготы дня на овуляцию у овец. Она происходит в конце лета или осенью, когда дни становятся короче. Ягнята рождаются после пятимесячной беременности — в Северном полушарии обычно в январе — марте. Причем в северных странах летние дни длиннее, и овуляция происходит позже, ближе к весне. Соответственно ягнята появляются на свет позже, что помогает им избежать самых суровых условий северной зимы. В Южном полушарии цикл, конечно, перевернут, так что в Австралии и Новой Зеландии ягнята рождаются, начиная с сентября.

Подавляющее большинство молодых барашков забивают на мясо вскоре после младенчества — между тремя месяцами и годом. В течение этого времени мясо у них очень вкусное и нежное, настолько, что практически любую часть тушки можно запекать *(см. главу 2)*. Тушку молодого барашка разделывают на небольшое число кусков, некоторые из которых можно приготовить любым способом. Нога или часть спины, известная как седло, прекрасно подойдут для вечеринки на 6—8 человек. Отбивные из филейной части спины или корейки — идеальное блюдо для одного человека, а задней половиной — концом спины с двумя ногами — можно обильно накормить большое собрание. Такой кусок носит название «барон»: происхождение этого названия неизвестно, но образ роскошного изобильного пира, который с ним ассоциируется, целиком соответствует истине.

Вопрос, когда мясо молодого барашка становится бараниной, не имеет однозначного ответа. Одно из расхожих правил гласит, что животное, достигшее года, считается взрослым. Однако некоторые специалисты принимают в учет физические кондиции и развитие зубов животного. В этой книге мясо животного старше одного года будет называться бараниной. Его вкус даже более разнообразен, чем у мяса молодого барашка; баранина немного более плотная, но ни в коем случае не жесткая. Разделывают баранину по той же схеме, что и молодого барашка, и готовить ее можно теми же способами.

К сожалению, в наши дни баранина стала редкостью. Многие люди предпочитают более нежный вкус мяса молодого барашка, и фермерам совершенно ни к чему тратить свое время и выпа-

сать стада лишний год или два. Но в Индии и на Ближнем Востоке вкус баранины ценится еще достаточно высоко, и в этих странах ее гораздо легче достать. Если вы живете в большом городе, вы можете попробовать приобрести баранину на рынке у торговцев из Средней Азии и Кавказа.

История овцы

Овцы были впервые одомашнены кочевниками Центральной Азии около 10 тысяч лет тому назад. Это произошло благодаря удачному сочетанию двух обстоятельств. У овцы силен стадный инстинкт, и она питается простой пищей, состоящей в основном из сорняков, травы и жнивья. Примерно к седьмому тысячелетию до нашей эры большинство ближневосточных поселений имело стада овец. К третьему тысячелетию до нашей эры в языке шумеров, населявших территории, ныне входящие в состав Ирана и Ирака, было более 200 слов, описывающих разнообразные характеристики разных пород овец, в том числе такие, как откормленная овца, горная овца, курдючная овца.

Несколько позже овца была одомашнена в Китае и Индии, в Северной Африке и в Европе. Во времена Римской империи появился более тщательный и, можно сказать, изощренный подход к приготовлению мяса; так, римский гастроном Апиций пишет, к примеру, о винном соусе к блюдам из бараньего мяса и приводит рецепт приготовления молочного ягненка: сначала тушку заворачивают в сальник — пленку, покрывающую кишечник животных, а затем варят его в молоке и меде.

К началу средневековья разведение овец стало едва ли не основной отраслью животноводства многих стран. В это время овцы более ценились за шерсть, чем за мясо. Стада перегонялись на большие расстояния, и такие нагрузки делали овец более мускулистыми, а их мясо более жестким. Испанские пастухи, к примеру, на зиму перегоняли свои стада через всю страну — от Пиренеев до Южной Испании. Тем не менее баранину потребляли в больших количествах: так, во Флоренции четырнадцатого века город с населением 90 000 жителей съедал за год 60 000 овец. В начале пятнадцатого века на кухню двора Карла IV еженедельно поставлялось до 200 баранов. Используя рецепты английской кулинарной книги пятнадцатого века, можно было жесткое и практически непригодное в пищу мясо превратить во вполне съедобный продукт. Жареная баранина перемалывалась, к примеру, в тонкий фарш и смешивалась с яичным желтком, костным мозгом и специями, из смеси готовили тефтели, а грудинку, приправленную шафраном и корицей, тушили с добавлением эля.

В конце восемнадцатого века разведение овец на мясо стало преобладающим. Растущее общественное благосостояние позволило, во-первых, более широким слоям населения включать в свой рацион мясные блюда и, во-вторых, разнообразить их, что, в свою очередь, требовало повышения качества мяса. В сельском хозяйстве стали использовать достижения науки, в том числе по скрещиванию овец. Выводились новые породы с оптимальным соотношением массы мяса и костей, с нежным и вкусным мясом. Те животные и стали прямыми предками современных мясных пород овец.

Современные породы овец

Современные породы овец делятся на три основные группы, разводимые в первую очередь ради шерсти, например австралийские мериносы; молочные породы, такие, как французский лякон, чье молоко идет на производство сыра рокфор; и породы, которые разводят, главным образом, на мясо. К последним относят породу даун и голландскую тексел. Конечно, овец, дающих молоко и шерсть, все равно потом забивают на мясо. Однако породы, дающие в основном шерсть, хотя и приносят хороших, упитанных ягнят и дают молодую баранину хорошего качества, с возрастом становятся чрезмерно жирными. Некоторые молочные породы также дают восхитительное мясо. Среди мясных овец выделяются породы, разводимые в горах. Это некрупные животные, поэтому порционные куски не чрезмерно велики и не требуют дополнительной разделки. Благодаря тому, что животные разгуливают на свободе, поедают великое множество разных растений и душистых трав, их мясо имеет особенно приятный вкус. Однако в результате напряженной мышечной деятельности горных овец, у старых животных мясо становится грубым. У равнинных пород мясо даже с возрастом не ухудшается, и для их туш характерна более высокая доля мяса по отношению к костям.

За последние 50 лет производство овец для получения мяса на продажу резко возросло. Современные зоотехнические приемы, такие, как контроль за кормлением и обеспечение укрытия на зиму, позволили сделать мясо приемлемого качества более дешевым и приобщить к его потреблению огромное количество людей. Однако такое изобилие имеет и обратную сторону медали. Средний покупатель практически лишен выбора из огромного разнообразия пород — большинство продаваемой в европейских магазинах баранины поступает в замороженном виде из Австралии и Новой Зеландии. Хотя в основном австралийская и новозеландская баранина, несомненно, превосходна, качество мяса неизбежно страдает из-за заморозки. Впрочем, несмотря на все эти оговорки, баранина по-прежнему остается одним из наиболее распространенных видов мяса на столе, готовят ли ее самыми простыми методами или в виде изысканного душистого блюда.

Подготовка и хранение мяса

Тушу забитого молодого барашка следует сначала подвесить на два-три дня, а уже потом разделывать его на продажу; туши взрослых животных должны висеть значительно дольше — до

трех недель. Благодаря подвешиванию значительно улучшаются вкус мяса и его консистенция. В это время ферменты, присутствующие в мясе, активизируют химические процессы, которые разрушают мышечные волокна, делая мясо более нежным и окончательно формируя его вкус. Эта операция увенчается успехом, только если строго контролируется температура и влажность: в помещении должно быть от 0 до 4 °С, при относительной влажности около 90%. Если температура будет слишком низкой,

ферменты не будут действовать; при слишком высокой температуре на поверхности и в толще мяса будут развиваться бактерии, что приведет к его порче. Влияние влажности сказывается на качестве мяса следующим образом: в слишком сухой атмосфере мясо потеряет влагу и станет грубым; в слишком влажном воздухе мясо будет плесневеть. Ясно, что подвешивание невозможно осуществить дома.

Схема разделки бараньей туши, показанная на с. 8, призвана дать представление читателю о том, на что следует обращать внимание при покупке мяса. Обычно высококачественное мясо молодого барашка имеет розовый цвет, но цвет зависит не только от возраста: например, мясо овцы горных пород более темное, но это ни в коей мере не ухудшает его качества. То же касается вывешенного мяса — оно тоже темнеет в процессе этой операции. Еще более темным становится мясо в процессе замораживания, приобретая темно-лиловый оттенок. Следовательно, только по цвету невозможно определить, насколько хорош продукт — при покупке совет опытного мясника ничем не заменишь.

Только что купленное мясо молодого барашка можно хранить сырым в самом холодном месте холодильника до четырех дней. Предварительно очистите мясо от оберточной бумаги. Для того чтобы весь кусок свободно обдувался воздухом, положите его на проволочную решетку, а под нее поставьте тарелку для вытекающего сока. Можно накрыть мясо миской — тогда его поверхность не будет высыхать. Рубленое мясо в виде фарша имеет большую поверхность соприкосновения с воздухом и, следовательно, более подвержено порче. Поэтому его не следует хранить в холодильнике более двух дней. На самом деле, лучше всего приготовить и съесть его в день покупки или же покупать кусок заранее, а провернуть через мясорубку или порубить топориком для мяса или парой острых и тяжелых ножей непосредственно перед употреблением. Аромат рубленого мяса улетучивается достаточно быстро.

В морозильнике при температуре —18°С или ниже куски мяса молодого барашка можно хранить от 6 до 9 месяцев; рубленое мясо молодого барашка не следует держать более четырех месяцев. Замораживать мясо надо, пока оно совсем свежее. Заверните мясо в пленку во избежание попадания воздуха, герметично закройте упаковку. Хотя бактерии, приводящие к порче продукта, при такой низкой температуре не опасны, некоторая активность ферментов все же наблюдается. Через некоторое время это может стать причиной ухудшения вкуса мяса, и чем дольше мясо будет храниться, тем менее вкусными получатся приготовленные из него блюда.

Приготовление и подача на стол

Способов приготовления барашка очень много: сколько существует традиций. На Ближнем и Среднем Востоке мясо молодого барашка ароматизируют душистыми специями и варят, добавляя фрукты, например, финики и абрикосы. Теплый южный вкус придают средиземноморским блюдам оливковое масло, вино, помидоры и чеснок. В северных странах приятные сердцу и желудку блюда создаются благодаря добавлению к мясу картофеля и корнеплодов.

Из мяса молодого барашка можно с успехом приготовить обычное жаркое, соте в глубокой сковороде или поджарить его на гриле, умеренно приправляя травами. С мясом молодого барашка хорошо сочетаются любые травы из семейства губоцветных — чабрец, майоран, орегано и чабер. Резкий запах розмарина и укропа, если ими не увлекаться, также удачно дополнит вкусовую гамму жаркого. Мясо будет наиболее сочным, если оно полупрожарено, то есть его цвет остается розовым. Чем дольше мясо готовится, тем оно становится суше и жестче, а его вкус теряется.

Многих людей отталкивает специфический вкус бараньего жира. При готовке жир легко проникает в постное мясо. Поэтому перед термической обработкой следует удалить как можно больше жира с поверхности куска. Чем старше животное, тем больше у него жира и тем важнее эта процедура. Если все же вкус жира чувствуется, его можно отбить острым соусом, таким, как мятный соус на уксусе, который очень любят в Англии. Но улучшая одно, ухудшаешь другое, поэтому мы рекомендуем как следует готовить мясо и наслаждаться его естественным вкусом.

В мясе молочного ягненка или козленка жира настолько мало, что его наоборот следует добавить, например, завернув всю тушку в сальник перед готовкой. Мясо молочных животных обычно жарят или запекают.

К мясу молочного барашка лучше идут красные вина. Но конкретный выбор вина зависит уже от того, каким способом готовится мясо. Вы с одинаковым удовольствием насладитесь изысканным вином с простейшей стряпней, если только ее вкус не нарушит букета напитка, и, напротив, сложным блюдом из мяса молодого барашка, запивая его ординарным вином. Любое настоящее красное вино хорошо с запеченным барашком, но ничто не

опустошит подвалы знаменитой Бургундии и не смягчит суровость прекрасного векового кларета скорее, чем в меру приправленные и аппетитно запеченные нога, седло или грудинка молодого барашка.

Существует немало изысканных красных вин, которые ничуть не уступят всемирно признанным Бордоским и Бургундским. Это и Корна и Сен-Жозеф с берегов Роны, вина разных лет из Божоле, Бургея и Шинона, провинции Турень, а также Зинфандель и некоторые сорта Калифорнийского Каберне. Эти вина лучше всего подходят к блюдам из тушеного мяса, в качестве примеров которых можно привести наварин *(рецепт на с. 128)*. Возможно, в сочетании с насыщенным вкусом, присущим французскому блюду доб, следует лучше подобрать красное вино типа Шатонеф-дю-Пап или Бароло.

Острые блюда из мяса молодого барашка с восточной вкусовой гаммой, например, тушеное мясо по-марокканski *(рецепт на с. 58)*, требуют резких, даже грубых вин. Грубое белое или розовое вино, если пить его несколько охлажденным, зачастую лучше подчеркнет специфический вкус такого рода блюд. Среди вин, которые хорошо подойдут к сильно приправленным блюдам, можно назвать римское Фраскати, многие местные вина Южной Италии и Сицилии, большинство греческих вин, белое Касси из Южной Франции и розовые вина из районов нижнего течения Роны.

К запеченному молочному ягненку традиционно подают красное вино, но вполне удачно разделить почести за столом оно может с прекрасными творениями Бургундии: Мерсоль или Пюлиньи-Монтраше, а также с Шато-Шалон Юрских гор. В подборе вина нет твердых правил, лишь общие принципы, которые с легкостью можно нарушить в интересах нового опыта и большего наслаждения.

ШЕЙНЫЕ КОЛЬЦА

ШЕЙНОЕ ФИЛЕ

ШЕЙКА ВМЕСТЕ С ШЕЙНО-СПИННЫМ КУСКОМ

ОТБИВНАЯ ИЗ ШЕЙНО-СПИННОГО КУСКА

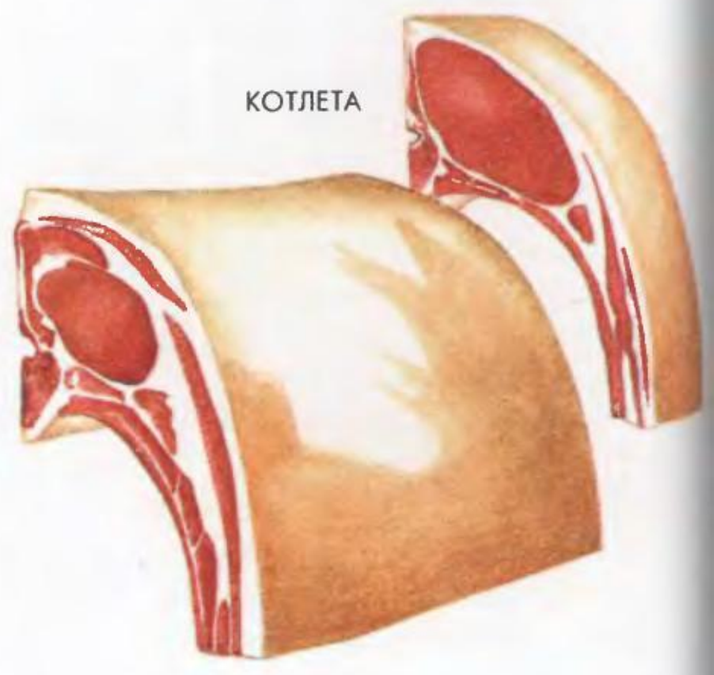
ШЕЙНО-СПИННОЙ КУСОК

1 Шейка. Недорогой кусок с богатым ароматом, шея продается целиком, нарубленная кусками или ломтями, известными также как шейные кольца, или шейные круги. Блюда из шейки требуют долгой готовки, чтобы мясо стало мягче. Поэтому ее чаще всего тушат *(рецепт на с. 57)*.

2 Шейно-спинной кусок. Его лучшее всего тушить. Этот кусок можно купить целиком или разделанным на несколько небольших отбивных. Шейку и шейно-спинной кусок иногда не разделяют и продают целиком. В этом случае его можно очистить от костей и получить либо два куска шейного филе, либо — если оставить филе неразделенным — двойное шейное филе *(рецепт на с. 11)*. Шейное филе можно варить или тушить; двойное шейное филе перед готовкой можно фаршировать *(рецепт на с. 50)*.

3 Корейка (передняя часть) Этот нежный кусок с ребрами продается целиком или разделенный на котлеты. Котлеты можно жарить на сковородке *(рецепт на с. 26)*, на гриле или запекать *(рецепт на с. 88)*. Из корейки можно получить элегантное жаркое. Для особых случаев две части корейки могут быть сложены, так чтобы концы ребер перекрещивались: получится блюдо под названием «Почетный караул» *(рецепт на с. 36)*. То же самое, но с сомкнутыми ребрышками носит название: жаркое «Корона» *(рецепт на с. 105)*.

КОТЛЕТА



КОРЕЙКА

Разделка туши барашка

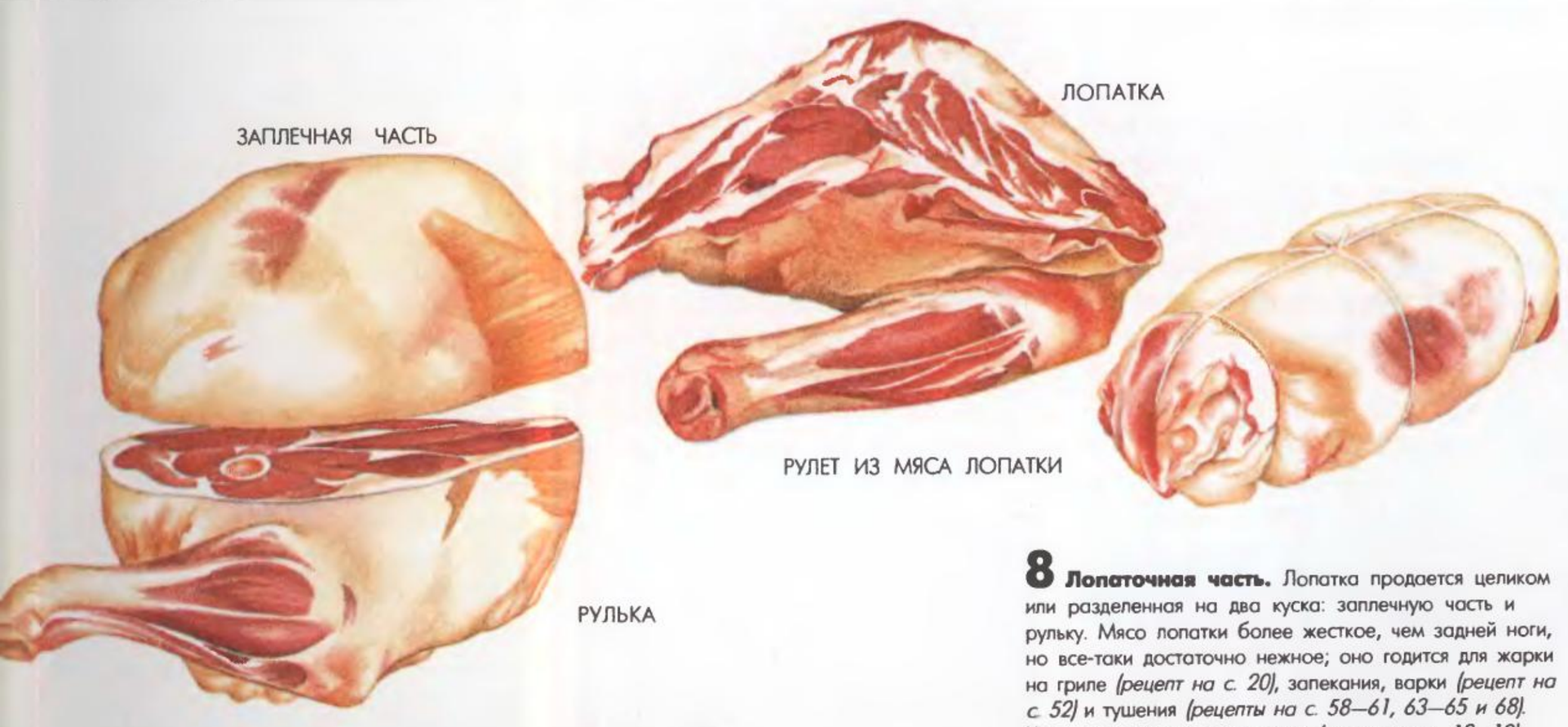
На схеме справа показано, какие основные части получаются при разделке туши молодого барашка. Более подробно они рассмотрены на картинках по краям этого разворота книги; там же есть их описание. Связь между главной схемой и остальными рисунками осуществляется с помощью цифр, которыми пронумерованы части туши.

Нежное мясо травоядного ягненка, в возрасте примерно между 3 и 12 месяцами, должно быть чистого нежно-розового цвета. Постепенно, когда животное взрослеет, цвет его мяса соответственно темнеет, и у взрослого барана в возрасте двух лет мясо — багряно-красное. Грязные оттенки мяса как молодого, так и взрослого животного — признак низкого качества. Кости молодого барашка имеют легкий розово-голубой оттенок и слегка пористы; кости взрослого барана — твердые и белые. Жир, твердый и сухой на ощупь, должен иметь белый цвет.

Молочный ягненок в своей жизни пробовал только молоко. Его мясо светло-розового цвета. Молочных ягнят продают обычно целиком непотрошеными или разрезанными на четыре части. Обычно их можно приобрести лишь в конце зимы или весной.

ЗАПЛЕЧНАЯ ЧАСТЬ

ЛОПАТКА



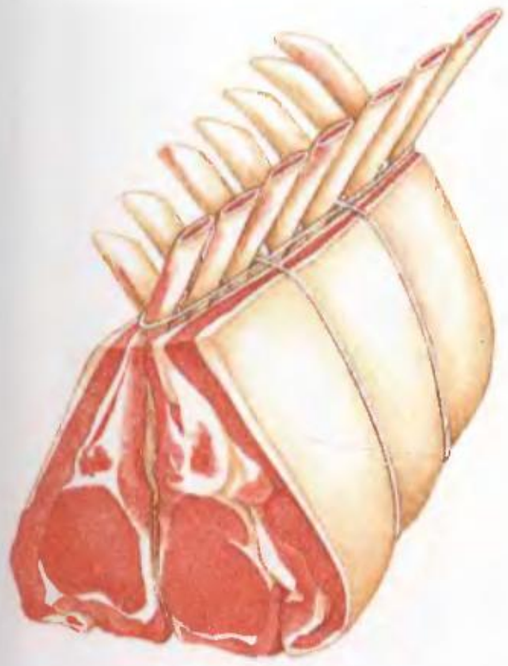
РУЛЬКА

РУЛЕТ ИЗ МЯСА ЛОПАТКИ

8 Лопаточная часть. Лопатка продается целиком или разделенная на два куска: заплечную часть и рульку. Мясо лопатки более жесткое, чем задней ноги, но все-таки достаточно нежное; оно годится для жарки на гриле *(рецепт на с. 20)*, запекания, варки *(рецепт на с. 52)* и тушения *(рецепты на с. 58–61, 63–65 и 68)*. Часть его отделяют от костей *(рецепт на с. 12–13)*.

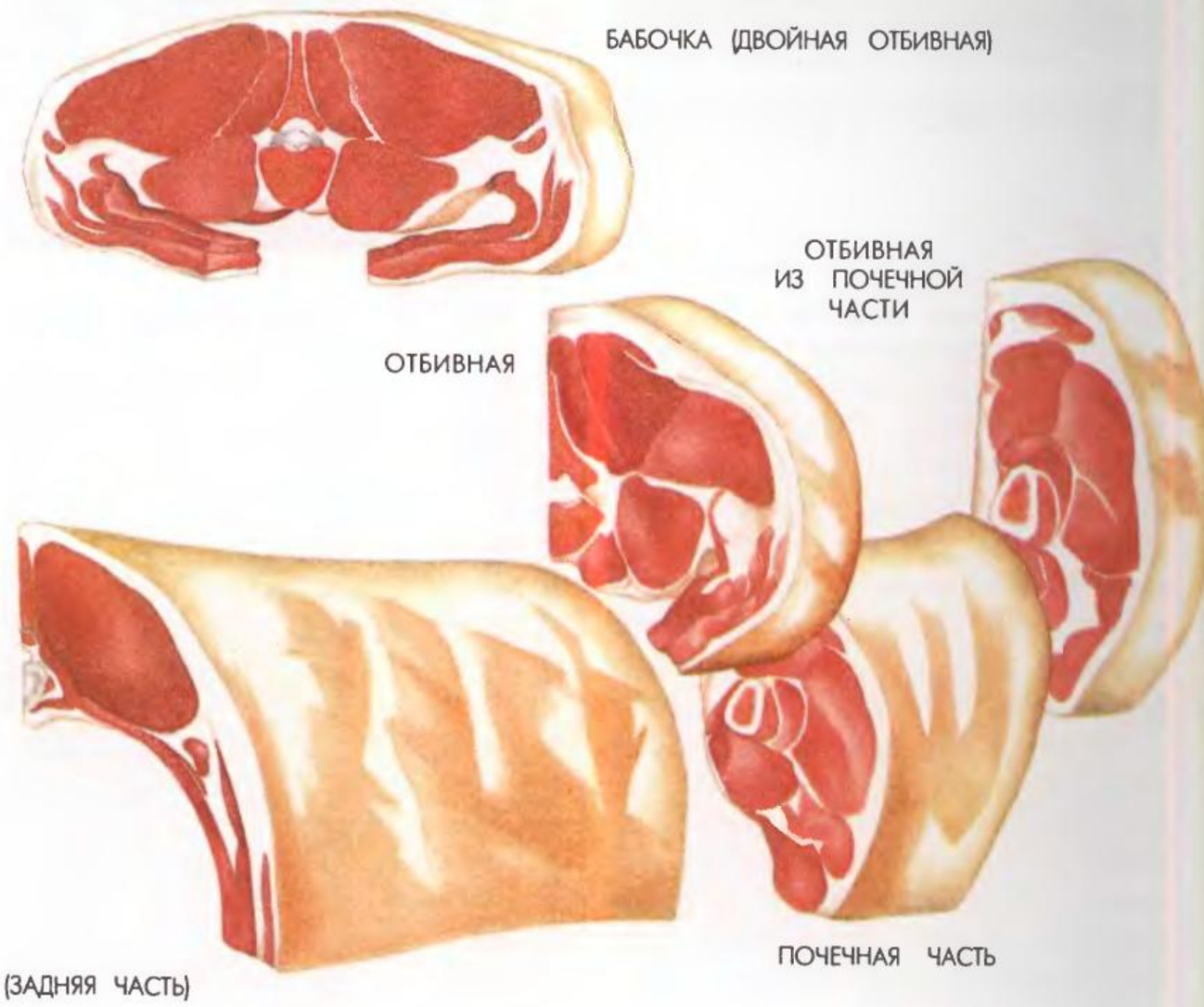
7 Грудинка. Это жирный и недорогой кусок, блюда из которого отличаются приятным вкусом. Целиком грудинка с костями может быть запечена или потушена, но чаще сначала мясо отделяют от костей *(рецепт на с. 10)* и фаршируют *(рецепт на с. 40)*. Грудинку — с костями или без — можно нарезать на полоски для тушения *(рецепт на с. 54)*.

ПОЧЕТНЫЙ КАРАУЛ

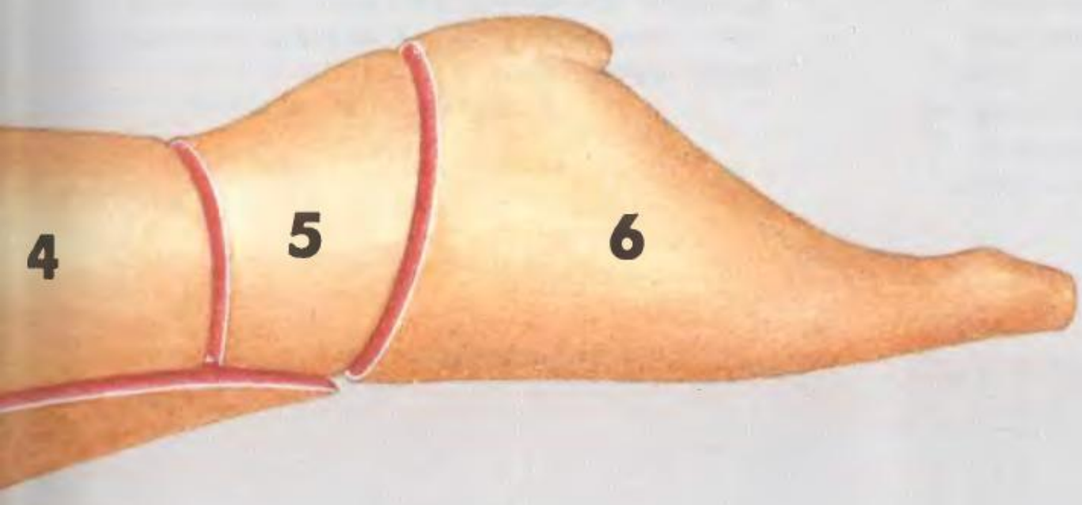


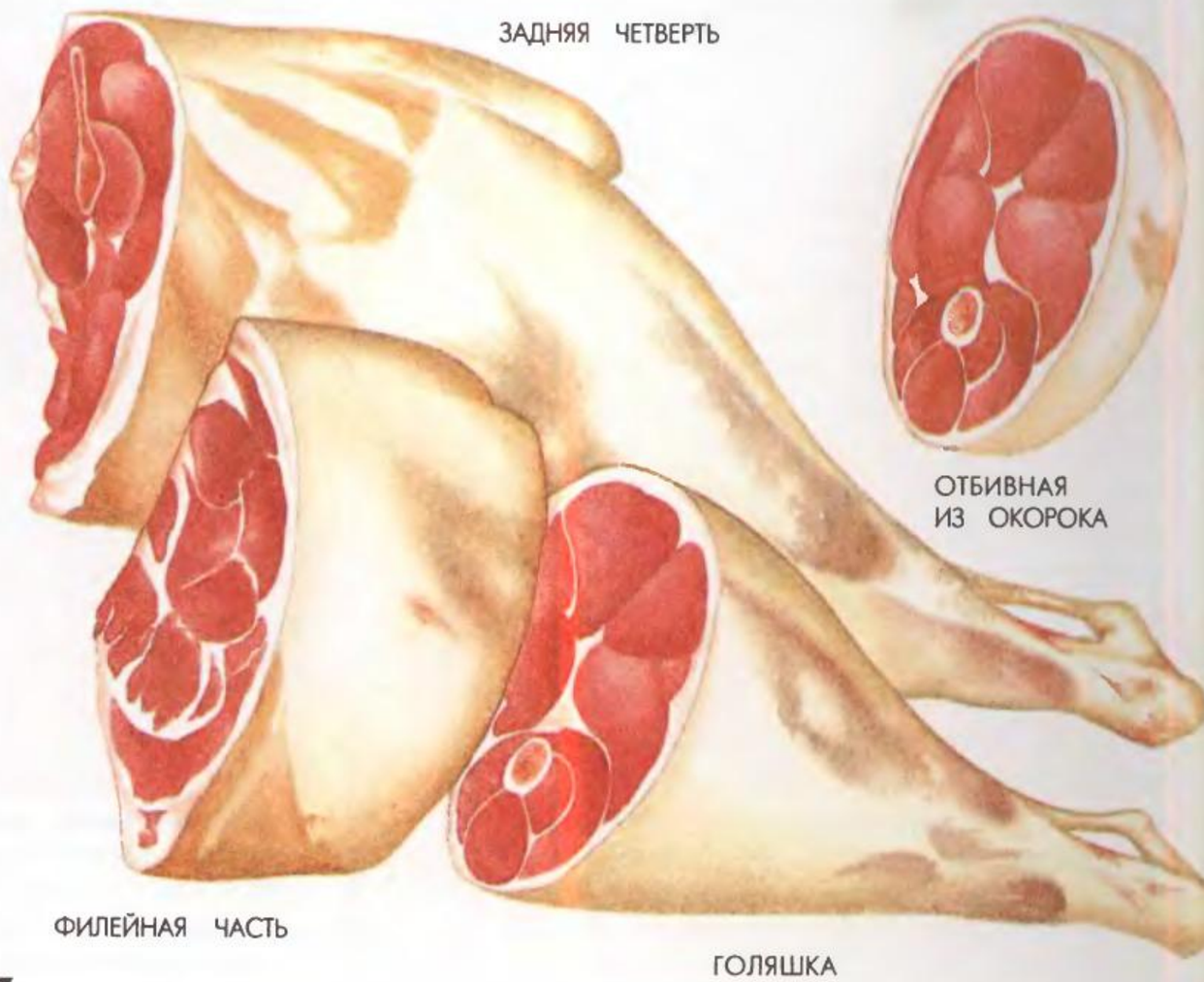
4 Корейка (задняя часть). Эту часть обычно разделывают на отбивные для жарки либо на гриле *(рецепт на с. 18)*, либо на сковороде. Взяв ее целиком, вы можете в духовке приготовить из нее небольшое жаркое. Задняя часть корейки состоит из филе, самого нежного мяса молодого барашка, и петельки, тоже нежного, совершенно нежирного куска. Соединенная позвоночником, эта часть может быть нарублена поперек; такие куски называются «двойным филе» или отбивными «бабочка». Вся часть целиком образует великолепный кусок, известный как «короткое» седло *(рецепт на с. 34)*. «Длинное» седло представляет из себя неразрубленную заднюю часть корейки и почечную часть.

5 Почечная часть. Так же, как и корейку, почечную часть можно разделить на отбивные для жарки на гриле *(рецепт на с. 19)* или на сковороде. Из целого куска можно приготовить жаркое, его можно так же потушить.



КОРЕЙКА (ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ)





6 Задняя нога (окорок). Наиболее популярная часть тушки молодого барашка для запекания *(рецепты на с. 31–33 и 38)*. В задней ноге много нежного, нежирного мяса и мало костей. Иногда ногу разделяют на филейную часть и голяшку; филейную часть можно разрезать на несколько небольших кусков, называемых часто отбивные из окорока и используемых для жарки на сковороде или на гриле. «Длинной» ногой, или задней четвертью, называют кусок, состоящий из почечной части спины и собственной ноги.

Приемы удаления костей

Если из отдельных кусков, таких, как грудинка, шея или лопатка, удалить кости, то возможности кулинара заметно увеличатся. Мясу, из которого удалены твердые кости, легко придать нужную форму, чтобы потом его было удобно положить, например, в кастрюлю. Из него можно делать и фарш. Очищенные от костей куски легче разделывать. Сами кости можно оставить для приготовления крепкого бульона или для придания аромата тушеному мясу.

Прежде чем вы начнете очищать мясо от костей, разберитесь с их расположением. Кости следует удалять кончиками пальцев с помощью маленького острого ножа. Значительную часть работы можно сделать просто пальцами. Когда нужно использовать нож, плотно прижимайте лезвие к кости, чтобы на ее поверхности оставалось как можно меньше мякоти.

Баранья грудинка, как показано на рисунках справа, очищается от костей легко: грудную кость и ребра можно удалить все сразу.

Удаление костей шейки, как показано на следующей странице, требует большой аккуратности. Каждое ребро из средней части шейки приходится выворачивать по отдельности, после чего осторожно вырезается цепь шейных позвонков.

Чтобы удалить кости из лопатки, вам придется выбрать один из следующих способов: либо вырезать все три кости, чтобы получился плоский кусок мяса, как показано на с. 12 в середине, либо очистить лопатку от костей, не делая продольного разреза в мякоти, порывающей среднюю плечевую кость, как показано на с. 12 справа. При последнем способе остается карман для фарширования.

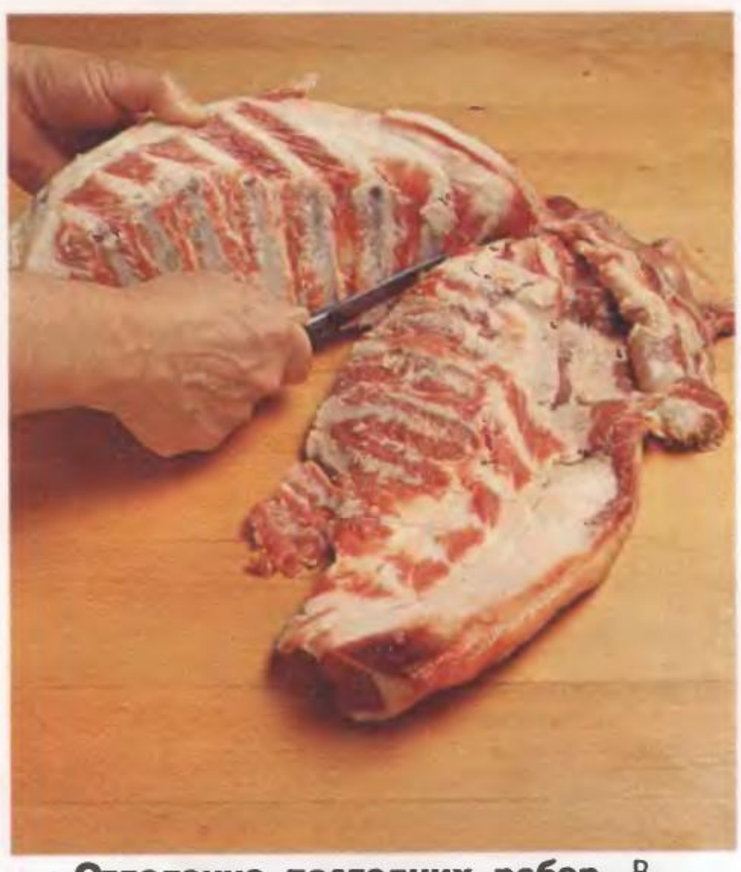
Ногу барашка готовят обычно вместе с костью. Однако две небольшие операции сделают разделку мяса значительно проще *(с. 12 слева)*. Если вы распилите берцовую кость чуть выше лодыжки, то впоследствии вы сможете привинтить к оставшейся части кости специальную рукоятку для разделки — манш-а-жиго. А если вы удалите тазовую кость, вам будет удобней нарезать мясо тонкими ломтиками. При разделке в куске может оставаться лишь часть тазовой кости либо, если задняя четверть туши включает почечную часть спины, остается весь тазовый пояс целиком.

Удаление крупных костей

1 **Вскрытие кармана.** Положите кусок ребрами вверх так, чтобы концы ребер были повернуты к вам. Оттяните слой мяса с тонкого конца куска. Просуньте нож под слой мяса и подрежьте, чтобы отделить его от хряща, который находится под ним. Кончиками пальцев отведите мясо подальше от хряща, чтобы открыть карман.

2 **Освобождение грудной кости.** Повернув кусок грудной костью к себе, вставьте нож между костью и мясом под ней. Проведите лезвием ножа вдоль всей длины кости.

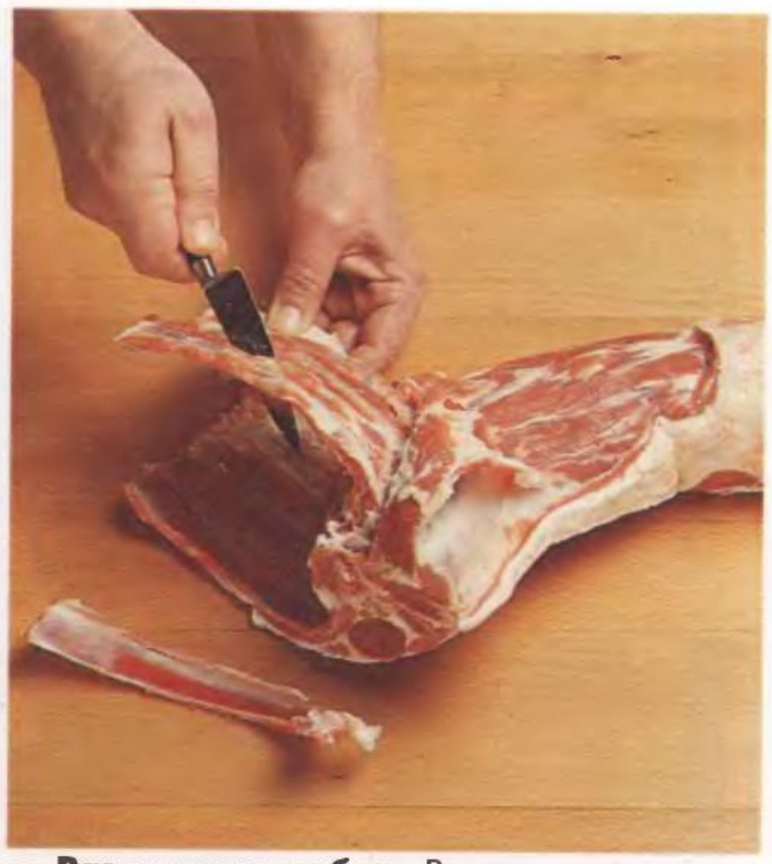
3 **Отделение ребер.** Поверните кусок так, чтобы толстый конец куска был ближе к вам. Ухватитесь за грудную кость и отрежьте ее вместе с ребрами. Проводите ножом по ребрам, чтобы очистить их от мяса *(вверху)*.



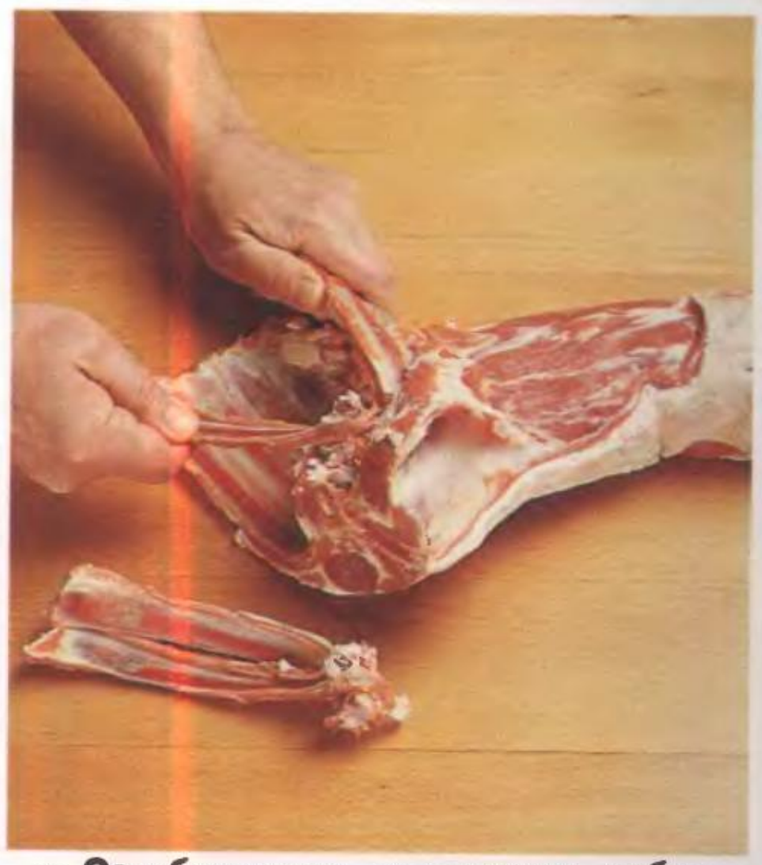
4 **Отделение последних ребер.** В процессе резки ребра остаются по одну сторону от лезвия ножа, а мясо — по другую. Отрежьте все кончики ребер, которые пока еще прикреплены к мясу.

Освобождение шейки от ребер и позвонков

1 **Доступ к ребрам.** Положите шейную часть на деревянную доску. С помощью острого ножа, удерживаемого под наклоном, подрежьте мясо с внешней стороны ребер, так чтобы ребра были обнажены по всей длине.



2 **Разделение ребер.** Рассеките ткань между двумя смежными ребрами. Крепко ухватитесь за конец ребра, а другой рукой удерживайте шейку. Выверните конец ребра. Если оно не будет легко выходить, с помощью кончика ножа разрежьте связязку. Проделайте те же действия со следующим ребром.



3 **Освобождение оставшихся ребер.** Продолжайте рассекать ткань между ребрами и выворачивать их. Когда вы удалите все ребра с одной стороны, переверните кусок и тем же способом удалите ребра с другой стороны.

4 **Разрезание шейки.** Положите шейку вверх той стороной, из которой были удалены ребра; конец, где была голова, должен смотреть от вас. На ощупь определите местоположение позвонков. С помощью острого ножа рассеките мясо, покрывающее цепь позвонков.

5 **Удаление позвонков.** Начав с переднего от головы конца и держа лезвие ножа вплотную к костям, подрежьте мясо с одной стороны позвонков. Мясо в некоторых местах очень тонкое, так что работайте аккуратно. Очистите ножом от мяса длинные позвонки в средней части шейки.

6 **Окончательное отделение позвонков.** Когда одна сторона цепи позвонков отделена от мяса, тем же способом осторожно срежьте мясо и с другой стороны. Затем отрежьте мясо от основания позвонков.

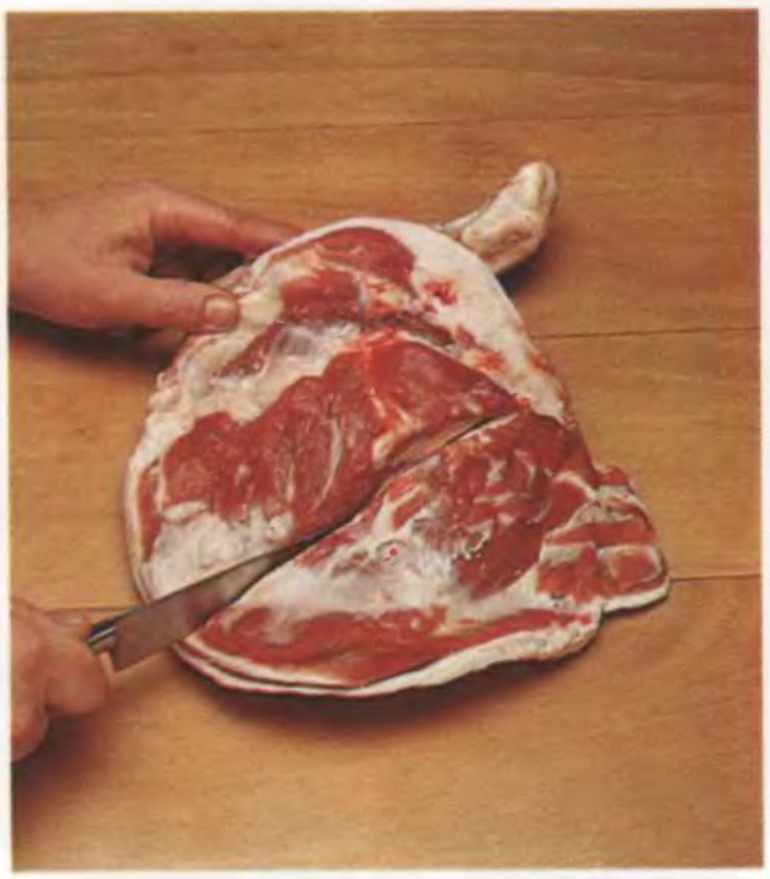
Как упростить разделку ноги

1 **Отпиливание берцовой кости.** Отрежьте сухожилие, прикрепленное к суставу. Обнажите берцовую кость, подрезав мясо с кости с помощью ножа. Отпилите берцовую кость чуть выше сустава.

2 **Вырезание тазовой кости.** Переверните кусок. Обрежьте мясо вокруг открытой поверхности тазовой кости. Затем врежьтесь глубже, обрезая мясо вокруг кости.

3 **Удаление тазовой кости.** Когда вы доберетесь до шаровидного сустава, с помощью которого тазовая кость присоединяется к бедренной кости, перережьте сухожилия, соединяющие кости. Срезайте мясо с тазовой кости, пока она полностью не очистится.

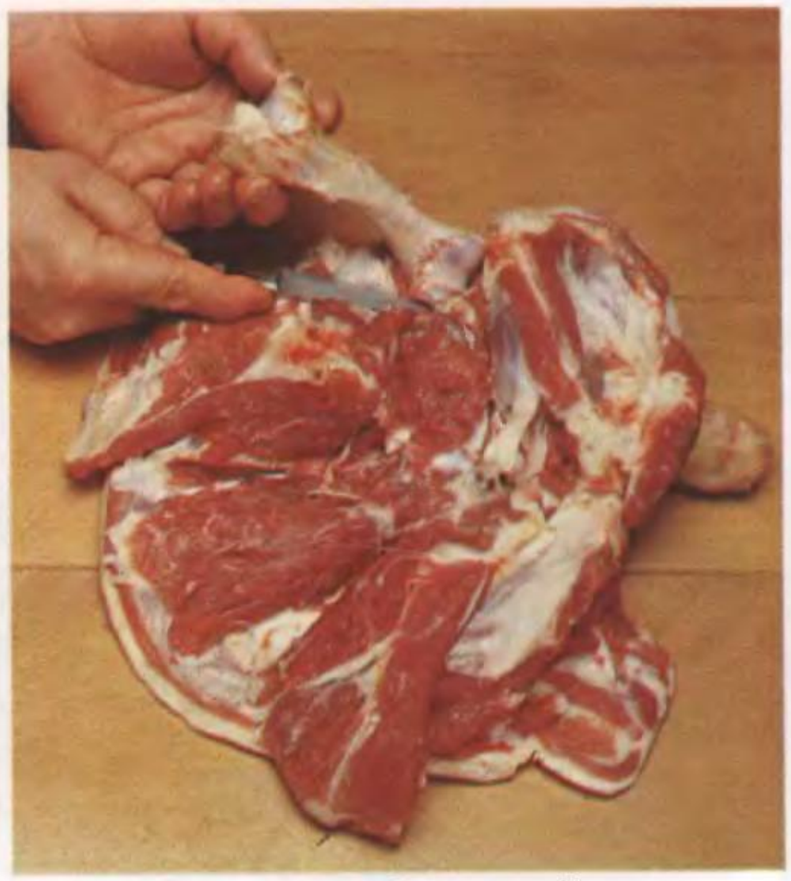
Удаление трех костей из лопатки



1 **Рассекание лопатки.** Положите лопатку вниз внешней стороной, на которой была кожа. Подвигайте плечевой сустав назад и в сторону, чтобы определить расположение костей. Сделайте прямой надрез в мясе, покрывающем лопаточную кость, двигаясь от точки присоединения лопаточной и средней костей к средней точке внешней поверхности лопаточной кости.

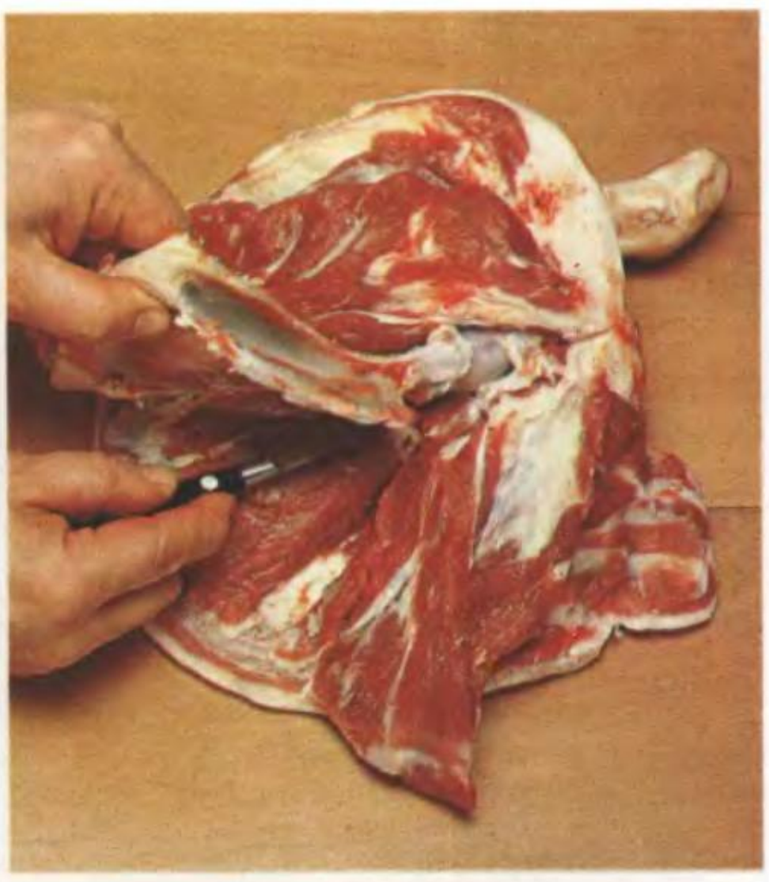
2 **Выведение наружу лопаточной кости.** Срежьте мясо с поверхности кости с каждой стороны надреза. Отогните мясо в обе стороны, чтобы лопаточная кость была полностью обнажена.

5 **Освобождение средней кости.** Сначала оттяните сустав между средней и плечевой костью, чтобы определить, где кончается средняя кость; затем сделайте разрез вдоль средней кости. Вырежьте кость из окружающего ее мяса.

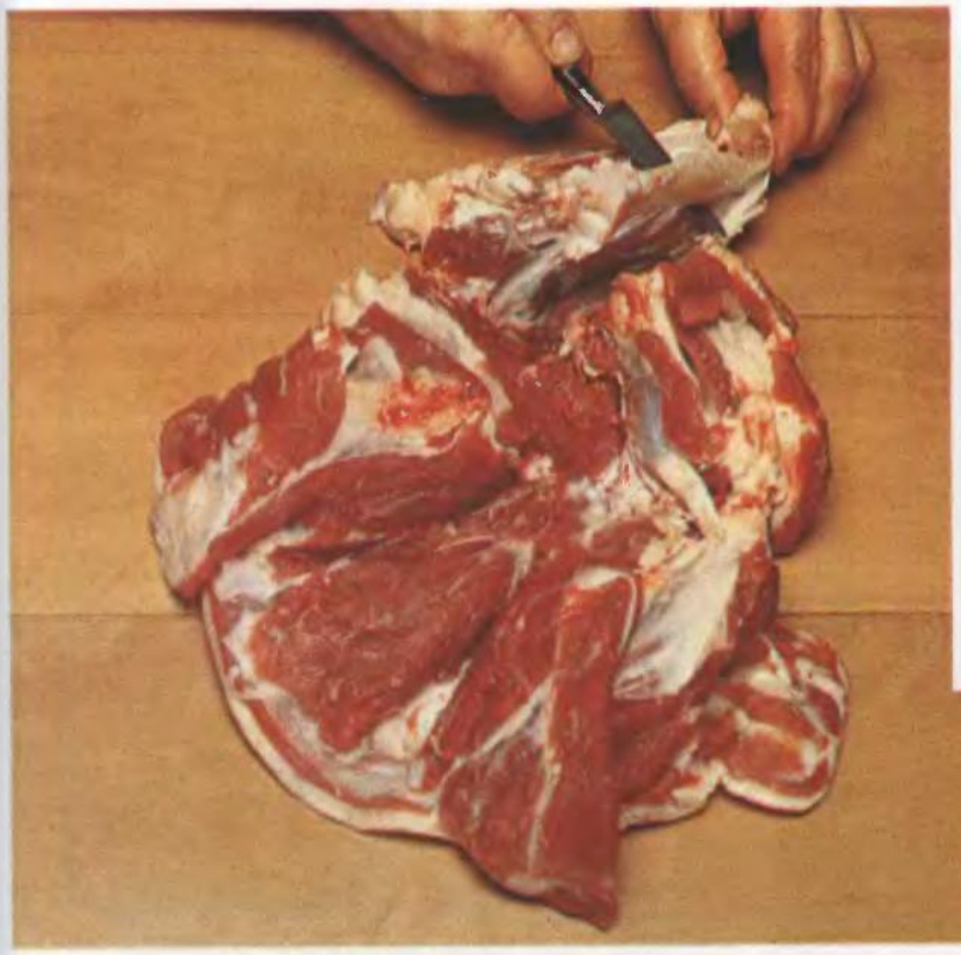


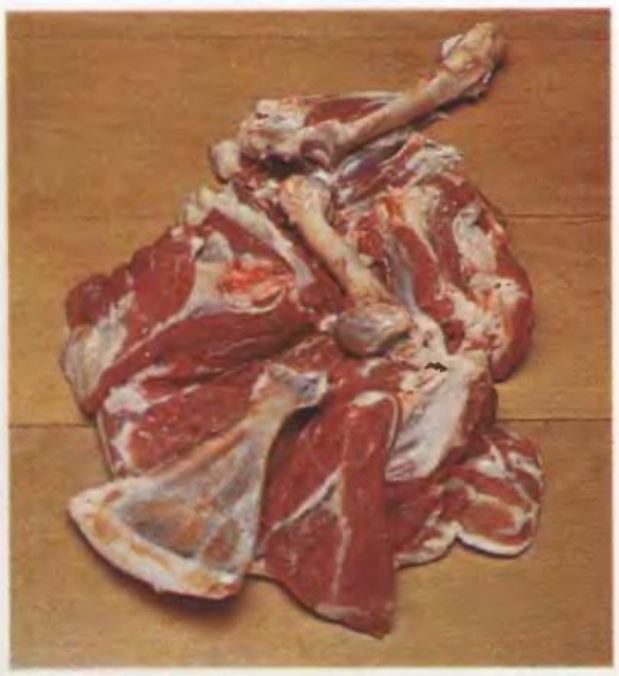
6 **Удаление средней кости.** Когда вы достигнете сустава, соединяющего среднюю и плечевую кости, перережьте сухожилия между двумя костьми и выверните наружу среднюю кость.

3 Высвобождение лопаточной кости. Удерживая мясо одной рукой и крепко прижимая лезвие ножи к кости, подрежьте мясо сверху и по бокам лопаточной кости.



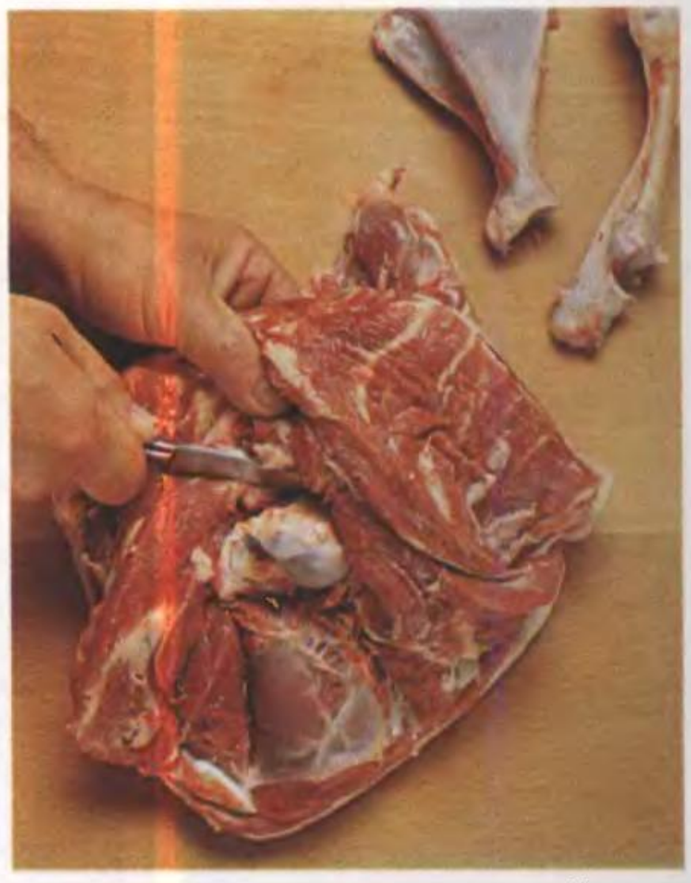
4 Удаление лопаточной кости. Отрежьте мясо из-под низа лопаточной кости. Перережьте сухожилия, присоединяющие лопаточную и среднюю кости. Выверните лопатку, чтобы освободить сустав. Крепко ухватившись за сустав одной рукой и удерживая среднюю кость другой рукой, выломайте из сустава лопаточную кость.



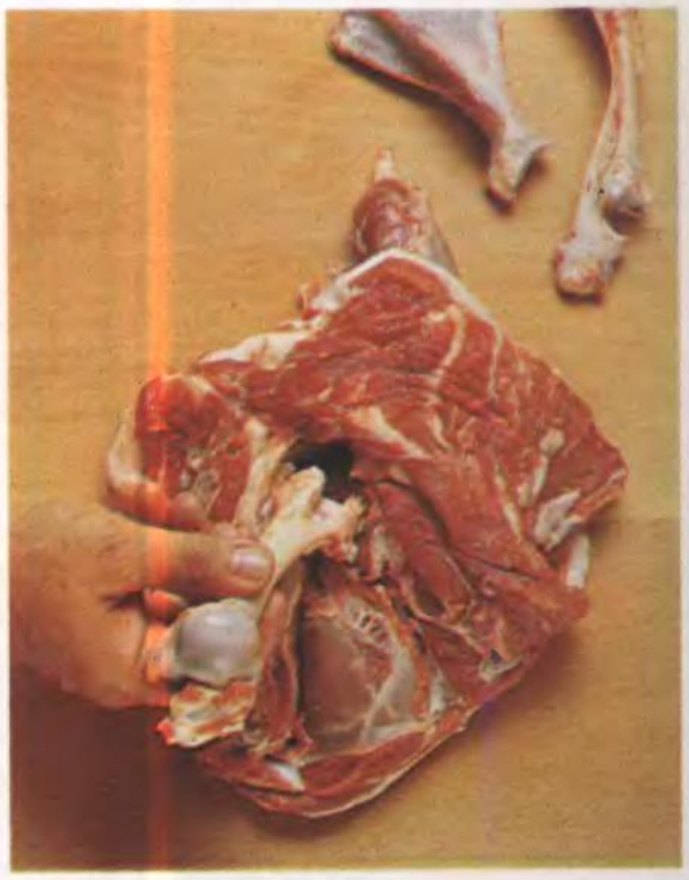


7 Удаление плечевой кости. С помощью ножа зачистите мясо вокруг плечевой кости, так чтобы освободить ее от окружающей плоти. Там будет небольшое расширение, которое тоже нужно будет освободить от мяса. Отрежьте кость. У вас останется плоский кусок мяса, из которого удалены все кости.

Карман в лопатке



1 Выведение средней кости. Удалите лопаточную кость, следуя указаниям в п. 1—4 предыдущего раздела. Оставьте среднюю кость на месте. Начав с конца плечевой кости, срежьте с нее мясо и удалите плечевую кость, как было описано в п. 7 предыдущего раздела. Срежьте мясо с того конца средней кости, которым она присоединяется к плечевой кости.



2 Удаление средней кости. Перережьте сухожилия в месте соединения лопаточной и средней костей. Пальцами освободите лопаточный конец кости от мяса. Очистите кость по всей длине от мяса, а затем вырвите ее, оставив нечто вроде туннеля.

Маринады и начинки

Маринады и начинки придают блюдам особый вкус и аромат. Но достигается это совершенно разными путями. Маринад — это душистая смесь, в которую погружают мясо перед готовкой. Вкус же мяса с начинкой меняется в процессе готовки, а потом начинка служит гарниром. В состав маринадов обычно включают травы и овощи с сильным запахом, например, лук. Для равномерного распределения аромата и с целью сделать мясо более сочным часто добавляют оливковое масло. Также часто используют кислотосодержащие жидкости, вроде вина: они помогают разрушить мышечные волокна, делая мясо более нежным.

«Сухие» маринады, как показано внизу справа от колонки, содержат растительное масло, но мало воды — не больше нескольких чайных ложек. Они используются перед сухими способами приготовления мяса: запеканием или жаркой на гриле, когда поверхность мяса должна быть сухой, чтобы мясо быстрее готовилось. «Жидкие» маринады, как показано в правом нижнем углу страницы, содержат столько жидкости, сколько требуется, чтобы полностью покрыть мясо. Они хороши перед тушением; а когда мясо уже готовится, их можно использовать, добавляя к жидкости, в которой мясо тушится.

Начинки чаще всего используются для кусков мяса, очищенных от костей. Начинки закладывают и при варке, и при жарке, и при тушении. Начинку помещают в пустое место (карман), оставшееся после удаления кости, а весь кусок оборачивают вокруг нее. Впрочем, вы вполне можете заложить немного концентрированной смеси между мясом на ноге барашка и пленкой, которая его покрывает *(рецепт на с. 38)*.

Персилад — смесь давленых долек чеснока и мелко нарубленной петрушки — очень ароматная приправа, которую можно использовать в небольших количествах как саму по себе, так и в качестве одного из компонентов в составе более сложных начинок. Среди других ароматизаторов можно назвать листовые овощи, грибы, весенний лук, свиные копчености. Для начинок, которые можно использовать в качестве гарнира, к душистым компонентам можно добавить хлебные крошки, вареный рис или мягкий сыр. Чтобы начинка была мягче и сочнее, в нее добавляют жир, а скрепить ее можно яйцами.

На следующей странице в качестве примера показано, как готовить три вида начинки. В первой в качестве основы используется неострый сыр и хлебные крошки; во второй — это свиной фарш, смешанный с хлебными же крошками *(рецепт на с. 165)*; третья — это легкая рассыпчатая смесь, смешанная со сливочным маслом *(рецепт на с. 104)*.

Персилад — универсальный компонент начинок

Смесь из петрушки и чеснока. Слегка надавите на дольки чеснока плоской стороной ножа, чтобы кожица лопнула. Почистите их и положите в ступку с небольшим количеством крупной соли — так вам будет легче размолоть чеснок в кашицу. Растолките чеснок пестиком, пока не получится пюре. Мелко порубите немного листовой петрушки. Смешайте порубленную петрушку с чесночным пюре.

Мясо с травами

Приготовление сухого маринада. Натрите кусок мяса оливковым маслом, а затем сухими или порубленными свежими травами, такими, как чабрец, чабер, майоран и орегано. В показанном на иллюстрации куске мяса сделаны надрезы, чтобы оно равномернее прожаривалось, и в них вложены веточки розмарина. Практически погруженный в мясо, розмарин будет более эффективно насыщать его своим ароматом. Накройте мясо крышкой и оставьте при комнатной температуре на два-три часа или на весь день в холодильнике. Перед приготовлением вытащите веточки розмарина.

Маринад с вином

Приготовление жидкого маринада. Порежьте мясо кусочками и положите в миску вместе с компонентами маринада, например, порезанными кружками луком и морковью, давлеными дольками чеснока, лавровым листом и веточками розмарина, чабреца и орегано. Окропите все это оливковым маслом и залейте достаточным количеством красного или белого вина. Закрыв крышкой, оставьте мясо часа на два-три при комнатной температуре или на целый день в холодильнике.

Начинка из ветчины и сыра

1 Подготовка компонентов. Порежьте ветчину маленькими кубиками. Приготовьте персилад по рецепту, описанному на предыдущей странице. Смешайте их в миске с сыром рикотта, яйцами и хлебными крошками.

2 Перемешивание начинки. Перемешайте компоненты и слегка вымесите их, пока смесь не будет однородной. Готовая начинка должна быть густой консистенции.

3 Перемешивание начинки. Перемешайте компоненты и слегка вымесите их, пока смесь не будет однородной. Готовая начинка должна быть густой консистенции.

Начинка из свиного фарша

1 Перемалывание мяса. Порежьте постной и жирной свинины, например, окорок, и начинку на кубики и пропустите поочередно через средний диск, а затем через мелкий диск мясорубки.

2 Добавление других компонентов. Мелко порубите петрушку и чеснок. Положите их в миску вместе с провернутой свининой, хлебными крошками, одним яйцом и травами. Мелко порубите лук, обжарьте его, пока он не станет мягким, и также добавьте его в смесь.

3 Перемешивание начинки. Приправьте начинку солью и перцем. Перемешайте компоненты, пока смесь приправ, яйца и свинины не превратится в однородную массу. Смесь должна получиться влажной на ощупь, но густой.

Начинка из овощей и специй

1 Нарезание компонентов. Мелко порубите весенний лук, грибы, свежие травы и немного непорционного мяса барашка. Положите все в миску и добавьте соли и немного сливочного масла. Мелко порубите небольшой кусок свежего бекона.

2 Смешивание компонентов. Добавьте бекон в полученную ранее смесь; приправьте по вкусу молотыми специями — сушеной шелухой мускатного ореха, пиментом и мускатным орехом. Смешайте все компоненты.

3 Перемешивание начинки. Тщательно вымесите все компоненты до получения рассыпчатой, достаточно легкой смеси. Если вам нравится более густая консистенция, добавьте свежих хлебных крошек и одно яйцо в качестве связующего.

1

Жарение

Быстрое приготовление нежного мяса

Овладение грилем
Как зажарить на гриле целую лопатку
Комбинация ароматов при жарке на вертеле
Мелко нарезанное мясо отлично жарится в сотейнике
Панировка гарантирует вкусную и хрустящую корочку

Если мясо молодого барашка жарить, его внешние слои доходят до готовности очень быстро. В результате получается восхитительный контраст между хрустящей, коричневой корочкой и сочной мякотью. Жарение — это способ приготовления мяса, при котором используется один источник тепла — либо сверху, либо снизу. Мясо следует поворачивать, чтобы хорошо прожарить с каждой стороны.

Так как это достаточно быстрый способ готовки, то жарить лучше всего мягкие части, такие, как куски окорока или отбивные из спинной части. Большие куски, такие, как целая задняя нога, зажарить трудно, так как мясо внутри куска останется сырым. Однако лопатка с костью, хотя и достаточно велика, но благодаря малой толщине вполне подходит для жарки *(рецепт на с. 20)*.

Жарить мясо можно двумя способами: на сковороде с жиром и на гриле. При первом способе масло или жир добавляются на сковороду до того, как туда положат мясо. Пока мясо готовится, сок, выделяемый мясом, остается на дне сковородки. В конце готовки туда можно добавить жидкости и, размешав ее с соком, получить отличную подливку к мясу.

При втором способе мясо традиционно жарится на решетке над углями. В современных условиях чаще используют газовый или электрический гриль; его можно заменить рифленой сковородкой, поставленной на плиту *(справа внизу на с. 19)*. Прежде чем класть мясо на гриль, его следует смазать жиром, чтобы он не был слишком сухим и мясо не приставало к решетке или сковородке. Мясо готовят на сильном огне, пока оно не покроется коричневой корочкой.

Оба способа жарки подходят для приготовления тонких кусочков мяса, таких, как медальоны, но при этом нужно следить за временем, иначе мясо будет пережарено. Более толстые куски нужно дожаривать на слабом огне, чтобы мясо внутри не было сырым. Чем толще кусок, тем дольше его готовят и тем ниже должна быть температура. Зато можно не так внимательно следить за временем.

Когда готовишь на плите, то тепловой поток регулировать несложно — надо лишь повернуть рукоятку. У многих газовых и электрических грилей также легко регулировать температуру. Если же вы готовите на углях, степень нагрева можно уменьшить, убрав угли или отодвинув решетку; можно также передвинуть мясо на край решетки. Для газовых или электрических грилей, где регулировка не предусмотрена, единственным средством является передвижение решетки.

Отбивную из почечной части, жарящуюся на сковороде-гриле, переворачивают, чтобы обжарить другую сторону. Три других отбивных шипят на сковородке. Выпуклые ребра на дне сковородки напоминают металлическую решетку гриля и оставляют на мясе полоски. Отбивные выдерживали в маринаде из оливкового масла с чесноком.

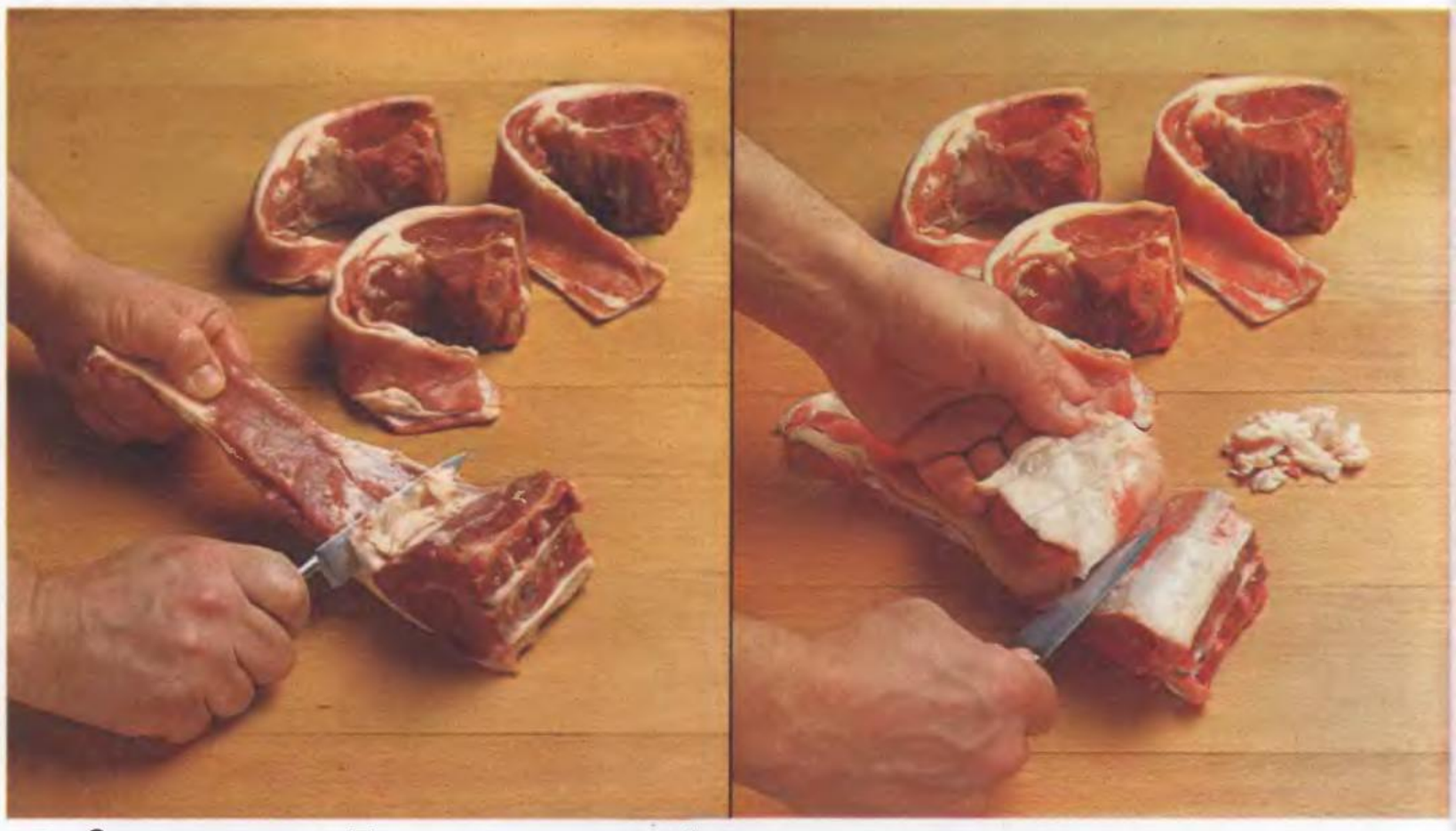
Приготовление отбивных

Если решетку сильно нагреть, небольшие кусочки баранины быстро обжарятся и покроются корочкой, внутри же мясо останется розовым и сочным. Толстые отбивные из корейки передней части спины готовятся на традиционной решетке с нагревом от горящего древесного угля *(справа внизу)*, а отбивные из почечной части готовятся на специальной рифленой сковородке *(внизу справа на сл. стр.)*.

При жарке отбивных из корейки нужно учитывать, что каждая состоит из трех разных типов мяса. Вдоль кости находятся нежная петелька и меньшее по размеру, но еще более нежное филе; эти фрагменты не требуют глубокого прожаривания. Однако жирная полоска бочка, или «фартук», получается вкуснее, если она хорошо прожарена и даже слегка хрустит. Это противоречие легко разрешается, если обернуть бочок вокруг петельки и филе и скрепить все это веточкой розмарина или деревянной палочкой *(п. 3 на сл. стр.)*. Отбивную следует поджаривать с пяти сторон — по обе стороны петельки и с трех сторон бочка (поскольку отбивная имеет форму треугольника). Основное время жарки бочок будет предохранять нежное мясо от прямого воздействия тепла.

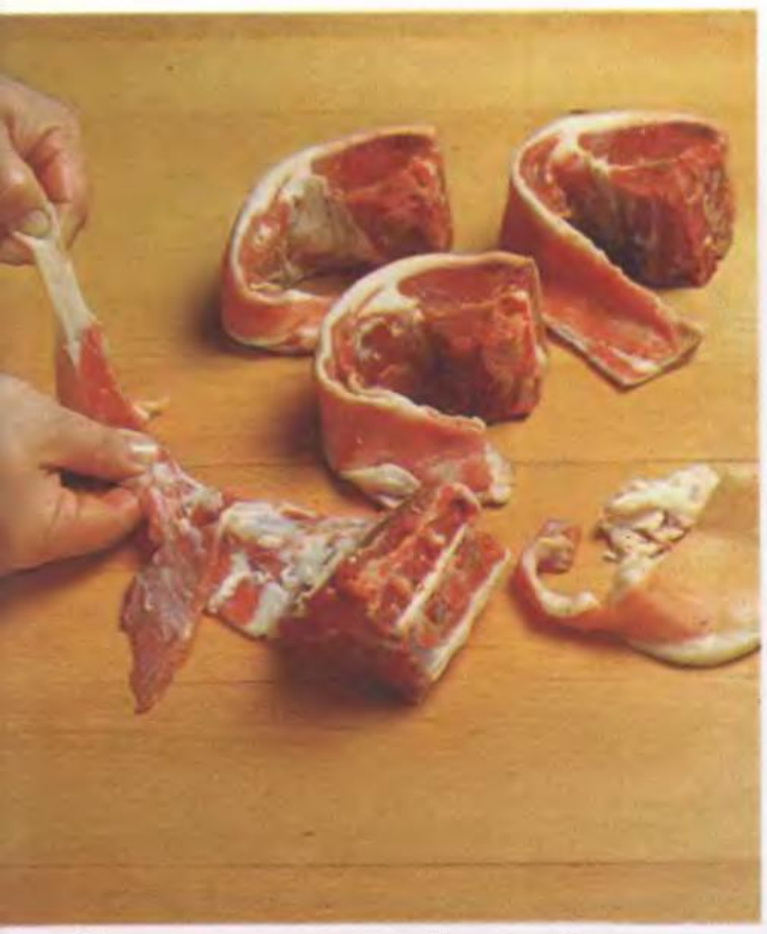
Для придания специфического аромата мясо перед жаркой можно мариновать *(рецепт на с. 14)*, например, в растительном масле с сушеными травами. Если мясо не маринуется в масле, смажьте его поверхность маслом перед тем, как жарить. Тогда оно не будет приставать к решетке.

Решетку лучше сначала хорошо разогреть и, не прекращая нагрева, положить мясо и поджарить его со всех сторон. Потом можно снизить жар, так чтобы мясо лучше прожарилось внутри. Время готовки зависит от толщины куска. Очень толстые куски мяса, в данном случае отбивные из средней части спины, за 20 минут становятся полупрожаренными. После этого надо совсем уменьшить огонь и, повернув мясо костью к огню, доводить его до готовности еще 10 минут: жар будет проникать внутрь куска и мясо станет более нежным. Куски мяса потоньше, зажариваемые только с двух сторон, нужно держать равное время с каждой стороны. Чтобы узнать, готово ли мясо, попробуйте его пальцем. Если оно стало немного тверже, значит, оно готово наполовину, если же мясо очень твердое, то самый раз.



1 **Срезание жира.** Попросите мясника нарубить для отбивных куски корейки по 7,5 см толщиной, с длинным бочком. Если вы заморозили мясо, вытащите его из холодильника по меньшей мере за час до готовки: замороженное мясо подгорит снаружи прежде, чем начнет жариться внутри. Удалите жир из выемки между бочком и петелькой *(вверху слева)*. Переверните отбивную и срежьте жир сзади. С помощью ножа отсеките жир от толстого края отбивной *(вверху справа)* и отогните его пальцами.

4 **Жарение мяса.** Приправьте отбивные солью и перцем и положите их на раскаленную решетку. Используя веточки розмарина или щипцы, переворачивайте каждый кусок так, чтобы сначала поджарить с обеих сторон петельки *(вверху слева)*. Потом с трех сторон поджарьте бочок. Уменьшите огонь и не спеша доводите отбивные, регулярно поворачивая их и подставляя огню стороны бочка *(вверху справа)*. Петельку больше жарить не следует. Время от времени поливайте отбивные маринадом из оливкового масла.



2 **Удаление жира из бочка.** Потяните и снимите жир с конца бочка. Чтобы снять слой жира целиком, подрежьте его ножом в том месте, где он прикреплен к мясу. Чтобы удалить жир, находящийся между кусками нежирного мяса, разрежьте бочок и раздвиньте нежирные слои. С помощью пальцев вытяните открытые слои жира.

3 **Сворачивание отбивных.** Оборвите большую часть листиков с веточки розмарина, оставив немного на верхнем конце. Заострите нижний конец каждой веточки. Смажьте отбивные оливковым маслом и сушеными травами — чабрецом, майораном, чабером и орегано. Оберните бочок вокруг куска и скрепите веточкой розмарина. Закрыв крышкой, оставьте отбивные мариноваться на два-три часа.

5 **Подача на стол.** Когда отбивные уже почти готовы — примерно через 20 минут жарения — сделайте огонь совсем маленьким. Поверните каждый кусок так, чтобы он был повернут костью к источнику огня. Оставьте отбивные так еще на 10 минут. Затем снимите их с огня и подайте к столу; в качестве гарнира можете украсить их веточками водяного кресса.□

Использование рифленой сковороды

Если у вас нет гриля на дровах или углях, но вы хотите получить аналогичный эффект, вы можете готовить на плите, используя специальную сковороду-гриль. Как и при традиционной жарке на гриле, жар идет снизу; металлическое же рифление на дне сковороды играет роль металлической решетки. Сковорода, естественно, не смазывается перед готовкой ни маслом, ни жиром.

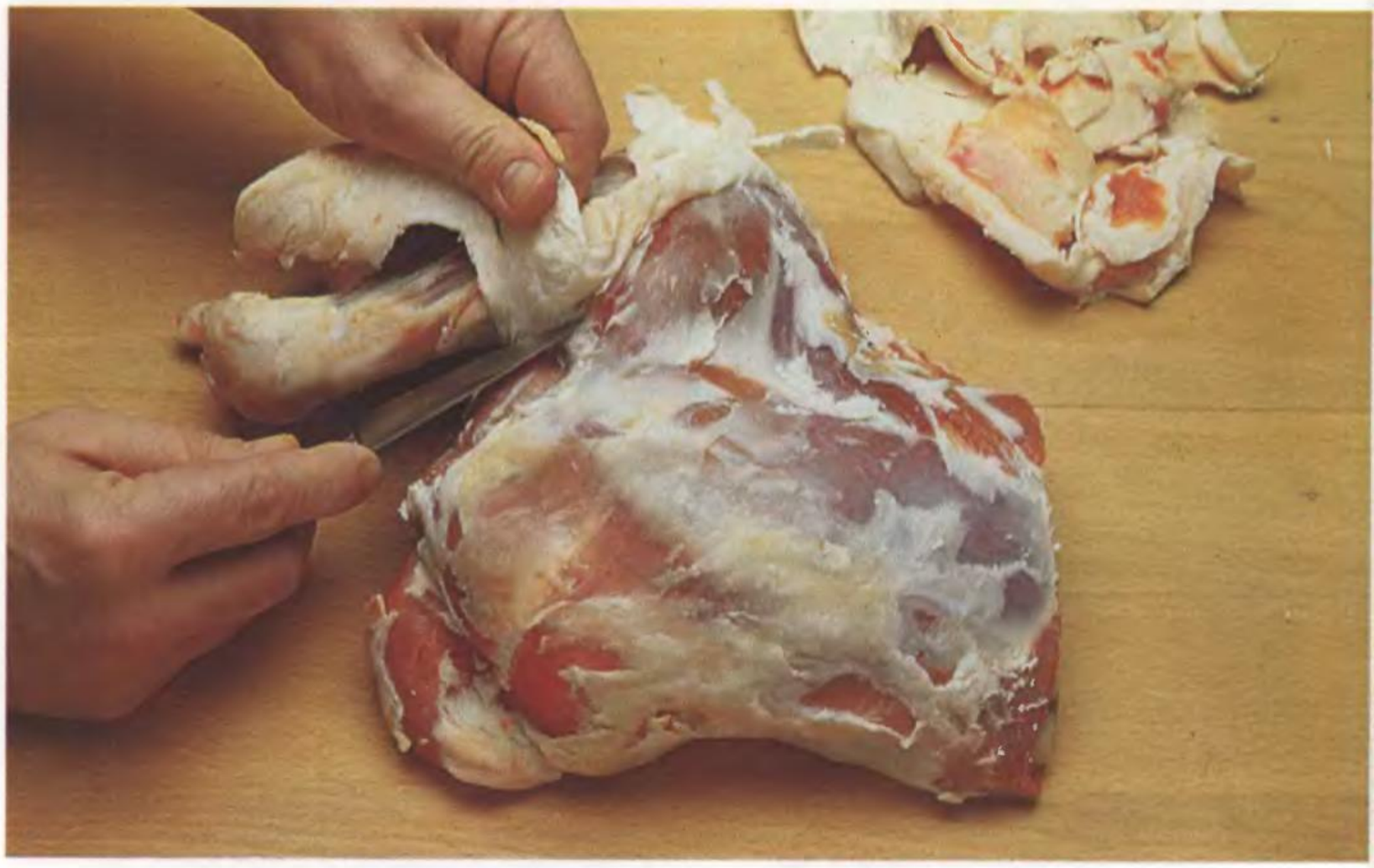
1 **Подготовка отбивных.** Удалите лишний жир из отбивных из почечной части спины. Натрите кость каждой отбивной чесноком, затем смажьте поверхность мяса чесночным пюре. Вотрите в отбивные оливковое масло, закройте их крышкой и оставьте в маринаде на два-три часа.

2 **Жарение.** Разогрейте рифленую сковороду в течение 10 минут. Приправьте мясо солью и перцем. На сильном огне обжарьте отбивные с двух сторон, затем уменьшите огонь. Готовьте отбивные, не переворачивая, пока они не будут готовы.

Лопатка на гриле

Лишь немногие куски с крупными суставами пригодны для жарки на гриле. Толстые и круглые куски, например нога, подгорят снаружи прежде, чем прожарятся внутри. Однако лопатка молодого барашка имеет достаточно плоскую форму. Аккуратно поджаренная, она получается на редкость сочная внутри с золотисто-коричневой корочкой снаружи.

Предварительно сделайте на внешней стороне лопатки глубокие разрезы, чтобы тепло могло более равномерно проникать внутрь. При пользовании газовым или электрическим грилем жарьте мясо сначала на сильном огне, потом уменьшите его. Если же гриль нерегулируемый, держите мясо на расстоянии 7,5 см от горящих углей, а потом поднимите решетку, чтобы расстояние составляло 12,5 см. Углей должно быть достаточно много, чтобы поддерживать жар в течение долгого времени. В то же время жар не должен быть очень сильным, иначе мясо подгорит. Не кладите мясо на гриль, пока угли горят открытым огнем. Нужный момент наступает, когда угли начинают покрываться тонким слоем золы.

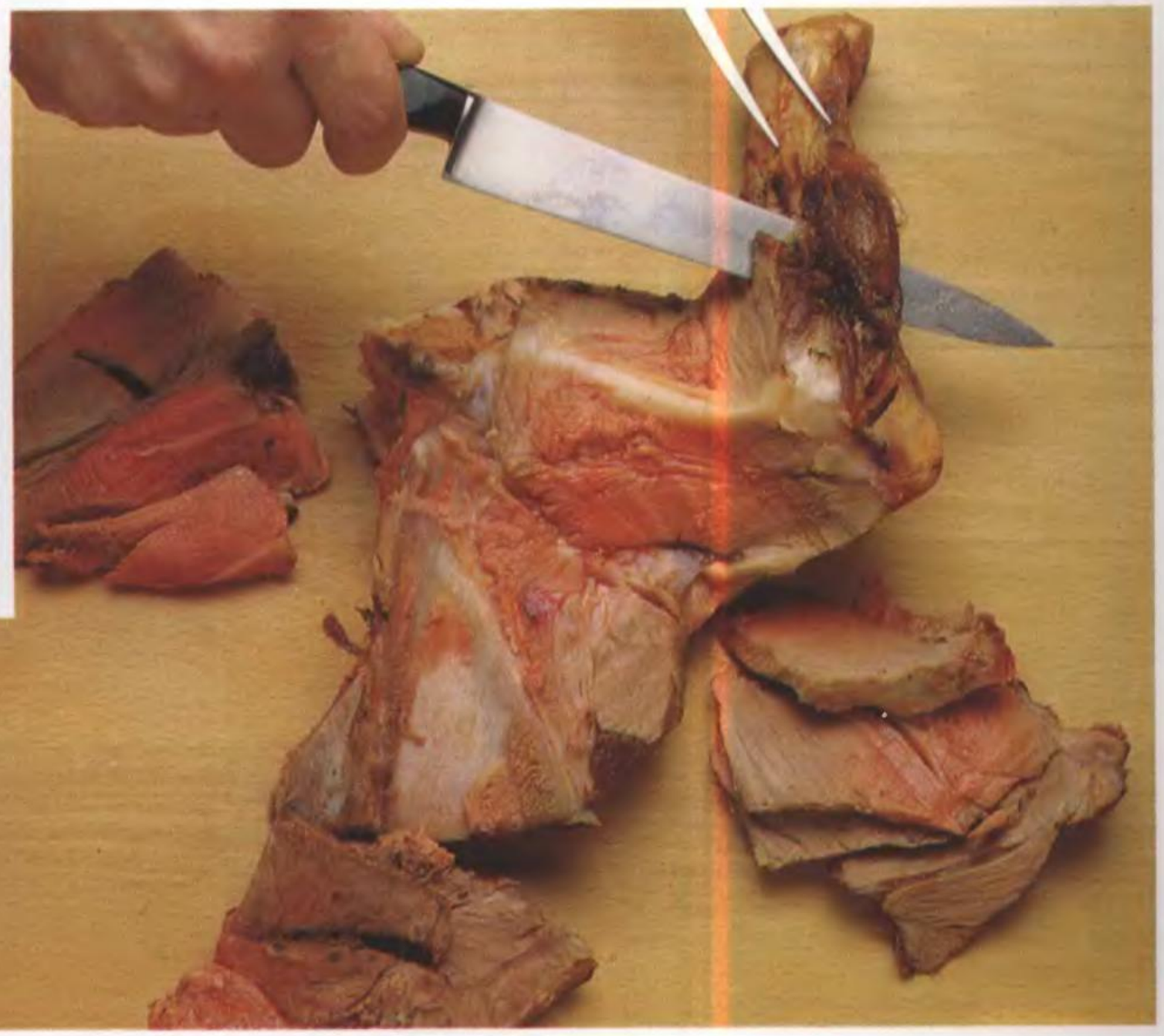


1 **Удаление лишнего жира.** Положите лопатку на деревянную доску внешней стороной вверх. Начав с края лопаточной кости, отрежьте внешний слой жира, не трогая мяса. Используя кончик ножа, чтобы обрезать жир там, где он плотно врастает в мясо, оттяните жир к ножке. Переверните кусок и отрежьте все большие куски жира с внутренней стороны. Жир выбросите.

4 **Жарение лопатки.** Вытащите, но не выбрасывайте розмариновые веточки. Посыпьте кусок солью и перцем и, повернув его внешней стороной к огню, положите на раскаленную решетку гриля. Переворачивайте мясо примерно через каждые десять минут. Каждый раз, переворачивая мясо, смазывайте его маслом, оставшимся от маринада, используя для этого веточки розмарина *(справа)*. После сорока минут попробуйте пальцами толстый слой мяса. Если мясо готово, то оно должно быть достаточно твердым на ощупь.

2 **Надрезание лопатки.** Вновь поверните лопатку внешней стороной вверх. Возьмите ее за ножку и крепко держите ее. Через всю лопатку острым ножом сделайте глубокие надрезы длиной 4—5 см. Разрезайте мясо до самой кости, чтобы во время жаренья тепло проникало внутрь.

3 **Маринование.** Переложите лопатку в неглубокую миску. Заложите в разрезы сушеные травы, например, чабрец, чабер, орегано и душицу, а также свежие веточки розмарина. Смажьте поверхность мяса растительным маслом с травами. Обложите кусок со всех сторон веточками розмарина. Накройте миску крышкой и оставьте мясо под маринадом на 2—3 часа.



5 **Разделка готового мяса.** Оставьте лопатку полежать примерно 15 минут. Затем переложите ее на доску, внешней стороной вверх. При разделке из-за особенностей строения лопаточной части одинаковые кусочки не получаются. Начинайте разделывать с лопаточной кости *(вверху)*. Затем срежьте мясо со средней и плечевой кости *(справа)*.□

Жарение на вертеле

Жарение мяса на вертеле — простой и эффективный способ приготовить блюда из рубленого или нарезанного мелкими кубиками мяса молодого барашка. Шашлык жарится на горящих углях; блюдо из нанизанного на вертел фарша, известное так же как брошет (от французского слова, означающего шомпол), лучше жарить на электрическом или газовом гриле. Если же вы все-таки собираетесь жарить брошетки на углях, убедитесь, что фарш хорошо замешан, поверхность брошеток хорошо смазана маслом, а гриль как следует раскален; в противном случае фарш может прилипнуть к решетке и развалиться. Ниже описывается технология приготовления обоих блюд на газовом гриле.

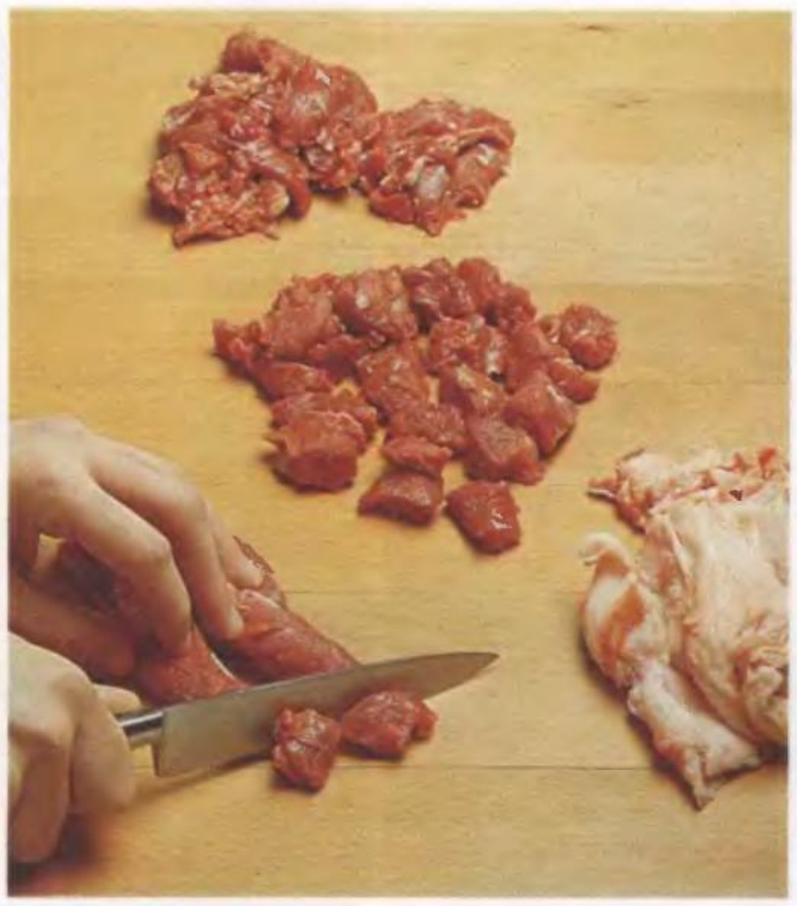
Брошетки готовятся очень быстро. Сделанные из рубленого мяса, они жарятся за 8—15 мин. Для шашлыков лучше всего, когда их серединка розовая и сочная; среднепрожаренными они будут минут через десять готовки. Для брошеток используйте плоские или квадратные вертелы: на круглых вертелах мясо будет скользить. Чтобы брошетки легко снимались перед подачей на стол, смажьте вертелы маслом.

Приготовить блюдо на вертеле можно из мяса практически любой части туши. Нежное, нежирное мясо из филейной части спины или ноги — неплохой вариант для шашлыка. Менее нежные куски, например с лопатки, хорошо подходят для фарша. Для этого следует провернуть мясо раза три через мясорубку и хорошо перемешать с другими компонентами, чтобы получилась плотная масса.

Блюда, приготовленные на вертеле, хорошо сочетаются с приправами. Например, в мясо для брошеток добавляют крупно нарезанный лук, петрушку и кинзу, тмин и корицу, черный и красный перец, а также костный мозг из говяжьих костей *(рецепт на с. 92)*; костный мозг не только придает особый вкус, но и помогает связать массу, кроме того повышая питательность блюда.

Мясо для шашлыка надо предварительно мариновать или хотя бы натереть травами и специями; целый ряд других продуктов можно нарезать ломтиками или кубиками и насадить на вертел между кусочками мяса. В рецепт описываемого блюда входят зеленые кабачки; можно также попробовать грибы и зеленый или красный сладкий перец.

Фарш из мяса молодого барашка в форме колбасок



1 **Резка мяса.** С помощью острого ножа удалите весь жир и сухожилия. В данном случае можно использовать мелкие куски мяса, срезанного с костей лопатки *(рецепт на с. 12)*. Затем порежьте мясо кубиками.

2 **Провертывание мяса.** Пропустите мясо через мясорубку, используя насадку с отверстиями среднего размера: кладите в раструб мясорубки по нескольку кусочков мяса сразу и проталкивайте их к винту с помощью скалки, пестика или, в крайнем случае, рукой. Продолжайте подкладывать кусочки, пока все мясо не будет провернуто.

6 **Переворачивание брошеток.** Поместите брошетки поближе к сильному огню и начинайте жарить. Переверните их только один раз, по прошествии половины времени готовки. Чтобы колбаски было легче переворачивать, поддерживайте их снизу лопаточкой.

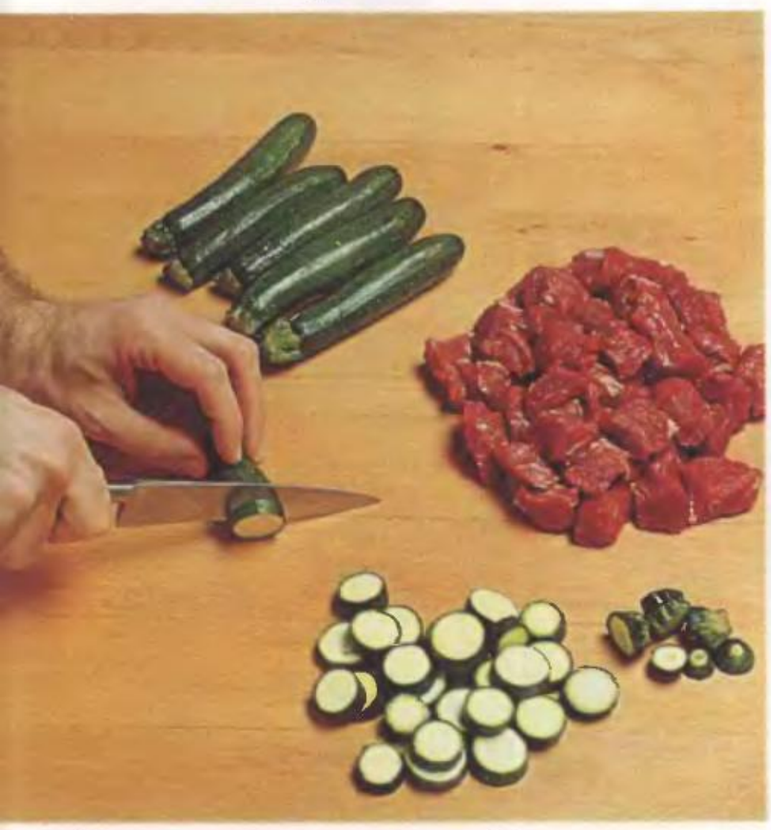
7 **Подача на стол.** Когда блюдо готово, переложите брошетки с гриля на блюдо. Их можно украсить петрушкой и лимоном. От вертелов мясо можно отделять с помощью вилки.□

3 Добавление в фарш других продуктов. С помощью маленького ножа отделите и вытащите кусочки костного мозга из нескольких говяжьих костей. Крупно порубите мозг, порежьте луковицу, немного петрушки и кинзы. Смешайте все это с рубленым мясом. Приправьте смесь черным и красным перцем, солью, тмином и корицей и дважды пропустите ее через мясорубку, используя насадку с более мелкими отверстиями.

4 Формирование колбасок. Тщательно перемешайте смесь. Если это возможно, пусть она постоит часок в прохладном месте или полчаса в холодильнике. Слегка смоченной рукой возьмите жменю затвердевшей смеси и облепите ею плоский вертел, смазанный маслом, формируя колбаску длиной от 10 до 12 см.

5 Смазывание колбасок маслом. Положите концы вертелов на края противня. Чтобы брошетки были сочными, смажьте их поверхность маслом. Наносите масло кисточкой или осторожно втирайте его ладонью.

Шашлык из кубиков мяса с овощами



1 Подготовка продуктов. Очистите мясо, например филейную часть ноги, от жира и сухожилий и порежьте мясо кубиками по 2,5 см. Порежьте маленькие зеленые кабачки кружочками толщиной 5 мм.

2 Нанизывание на вертел. Смажьте вертел маслом и нанизайте на него поочередно кусочки мяса и кружочки кабачков. Смажьте все это маслом, посыпьте солью и рублеными травами, скажем, сушеным чабрецом, душицей, чабером и орегано.

3 Жарка. Положите шашлык поближе к огню и жарьте на сильном огне. Поворачивайте его через равные промежутки времени (1—2 мин.) на четверть оборота. Подайте к столу, как только шашлык будет готов. В качестве гарнира можно подать вареный рис. Чтобы снять шашлык с вертела на тарелку, используйте вилку.□

Жарение в сковороде и приготовление соуса из мясного сока

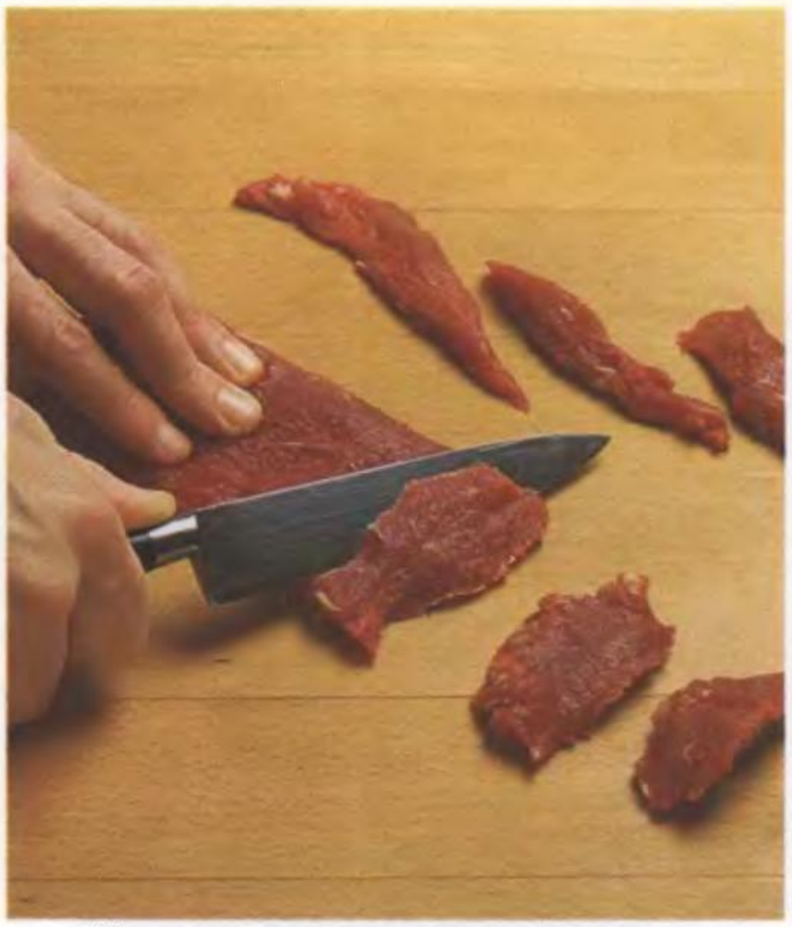
Небольшие кусочки бараньей вырезки, быстро жаренные на сковородке под крышкой в малом количестве жира, хорошо сохраняют нежные структуру и вкус. При таком методе жарки ничего не теряется: сок из мяса скапливается на дне сковородки, и после окончания готовки можно подлить в него немного жидкости — воды, костного бульона, лимонного сока или вина, — чтобы частично выпаренный сок стал более жидким и мог служить основой соуса для мяса.

Таким способом можно жарить как мясо с костями, так и кусочки филе из передней и почечной частей спины, годятся также куски окорока. Мясо, предназначенное для жарки, очищается от сухожилий и лишнего жира, посыпается мукой и затем жарится в горячем растительном или сливочном масле. Благодаря муке на мясе образуется золотистая корочка, она же служит заваркой для соуса.

Для жарки используйте достаточно большую сковородку с высокими стенками, в которой в один слой размещают кусочки жаркого. Если мяса будет слишком много, пар будет плохо выходить, а мясо скорее потушится, чем поджарится; если же сковородка будет слишком велика, жир, не полностью закрытый мясом, будет подгорать.

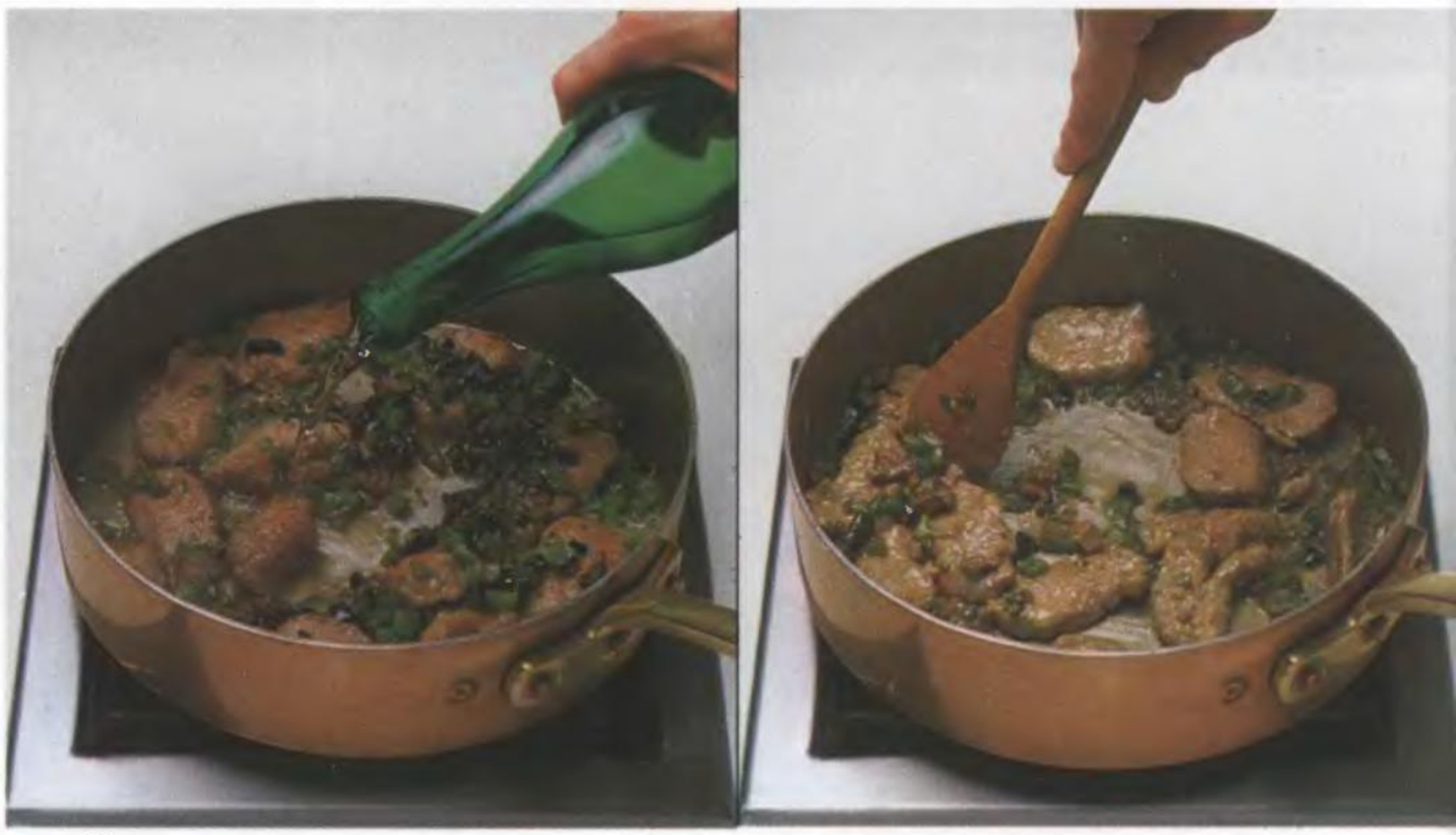
Благодаря малым размерам ломтиков мяса, его нужно готовить достаточно быстро — особенно если вы хотите, чтобы мясо было сочным, едва обжаренным с двух сторон. Если же вы предпочитаете хорошо прожаренную баранину или готовите крупные куски, подержите мясо дополнительно несколько минут на слабом огне.

Как только мясо подрумянится, можно добавить к нему в сковородку сырые или полуготовые овощи. Порубленный мелкими кубиками болгарский перец и порезанные маслины *(рецепт на с. 98)* создают вкусовой контраст, а также влияют на структуру и цвет готового блюда. Резанные ломтиками грибы или зеленые кабачки, очищенные от кожуры и семян, порезанные помидоры или красный болгарский перец также удачно подойдут к жаркому соте.



1 **Нарезка кусочков для жаркого.** Удалите все сухожилия и лишний жир с мяса барашка, например, с петельки из средней части корейки. Порежьте получившееся филе на три-четыре части, а петельку — медальонами — маленькими, круглыми ломтиками шириной около 2 см.

2 **Приготовление гарнира.** Пожарьте или запеките зеленый болгарский перец, пока не начнет отходить кожица. Снимите его с огня, накройте влажным полотенцем и поставьте в холод. Очистите перец от кожицы, разрежьте его пополам и удалите сердцевину; порубите мякоть кубиками. Выжмите сок из половинки лимона. Вытащите косточки из черных оливок и тщательно порежьте ягоды. Теперь компоненты готовы.



5 **Изготовление соуса.** Налейте в сковороду с маслом и гарниром немного лимонного сока и воды или белого вина *(вверху слева)*. С помощью деревянной ложки перемешайте жидкость и, как только она закипит, поскребите дно сковородки, чтобы отделить остатки мяса *(вверху справа)*.

3 **Жарка мяса соте.** Приправьте кусочки баранины солью и перцем и обваляйте в муке. Разогрейте в тяжелой сковородке на сильном огне немного растительного или сливочного масла и положите туда кусочки мяса *(вверху слева)*. Жарьте мясо в горячем масле в течение двух минут, потом переверните их с помощью вилки *(вверху справа)* и подрумяньте другую сторону. Уменьшите огонь.

4 **Добавление гарнира.** Посыпьте жареное мясо в сковородке кубиками перца и дольками оливок. Приправьте по желанию небольшим количеством орегано, чабреца, душицы или петрушки.

6 **Подача на стол.** Когда дно сковородки будет чистым, блюдо можно снимать с огня. С помощью ложки и вилки выложите кусочки мяса с гарниром на тарелку. Полейте каждую порцию небольшим количеством соуса.□

Корочка на мясе сохраняет в нем сок

Если кусочек баранины панировать, то при жарке на нем образуется хрустящая корочка, предотвращающая потерю сока. Используя панировку, можно жарить любые некрупные и нежные кусочки; мы для примера покажем, как готовить отбивные из передней части корейки.

Для образования защитной корочки достаточно пользоваться крошками и яйцом. Но вы можете сначала смазать мясо смесью из растопленного масла и тертого сыра пармезан *(рецепт на с. 90)*. Каждый из этих компонентов имеет свой особый вкус. Кроме того, масло помогает всей смеси лучше держаться на поверхности мяса. Благодаря сыру яйца лучше прилипают к мясу, а во время жарки он превращается в мягкую пленку. Часто мясо сначала посыпают мукой, что тоже помогает яйцам держаться, но при этом у самой поверхности образуется нечто вроде тонкого слоя теста.

Панированные отбивные жарятся в большом количестве горячего масла; если будет мало масла, все сгорит. Так как корочка достаточно хрупкая, отбивные следует брать аккуратно и переворачивать только один раз. По желанию к ним можно подать томатный соус.

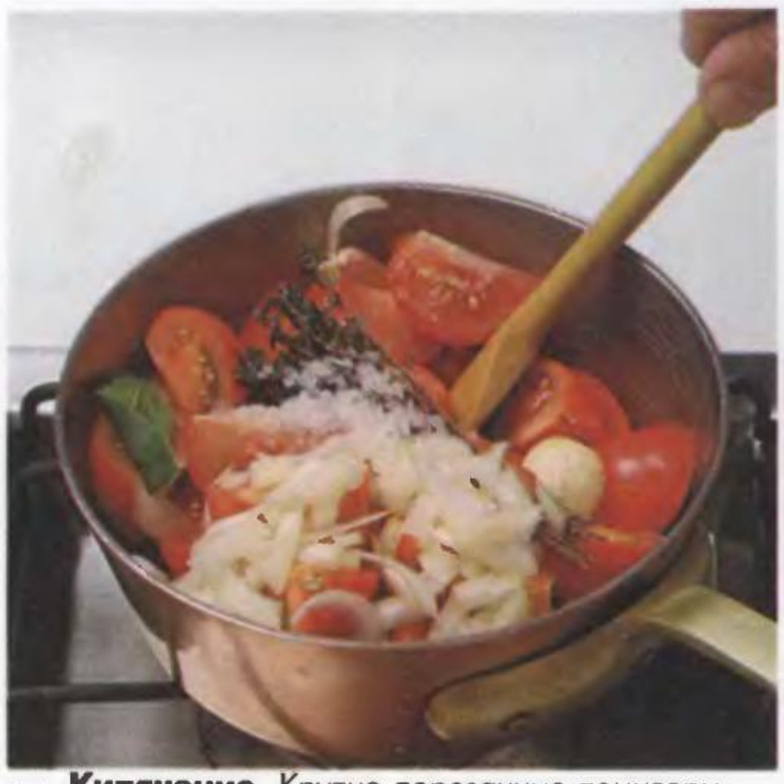
1 **Зачистка концов ребрышек.** При покупке заготовок попросите мясника вырезать вам отбивные из передней части корейки вместе с ребрышками. С помощью острого ножа удалите лишний жир и зачистите ребрышки от мяса и жира на длину около 5 см. Соскребите с кости все жилки и кусочки мяса, чтобы она была совершенно чистой. Соберите остатки мяса и используйте после для приготовления фарша или для тушения.

Томатный соус-пюре

Летом из свежих помидоров можно приготовить восхитительные томатные соусы. В течение остальной части года целесообразно использовать консервированные томаты, поскольку свежие помидоры при хранении теряют вкус и цвет.

Для соуса из свежих помидоров *(рецепт на с. 167)* нагрейте до кипения ломтики помидоров, смешанные с мелко нарезанным луком и зубчиками чеснока, приправив смесь крупной солью и травами, например, чабрецом и лавровым листом, можно также добавить петрушку, базилик и орегано. Время от времени помешивайте смесь, чтобы она не прилипала к стенкам. Когда помидоры станут совсем мягкими, пропустите смесь через сито, оставив в нем кожицу и семена. Затем с помощью кипячения выпаривайте соус, пока не получится пюре нужной консистенции.

Чтобы сделать соус из консервированных томатов, достаточно пропустить их через сито, добавить специй и выпаривать.



1 **Кипячение.** Крупно порезанные помидоры, целые головки чеснока и мелко нарезанный лук положите в толстостенную кастрюлю и добавьте лаврового листа, чабреца и крупной соли. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь. Варите смесь, помешивая, пока помидоры не станут бесформенной массой.

2 **Процеживание соуса.** Разминая мякоть помидоров деревянным пестиком, пропустите ее через сито в чистую кастрюлю. Все оставшееся в сите выбросите. Кипятите пюре, пока оно не достигнет требуемой густоты. Попробуйте его и добавьте, если нужно, специй.

2 **Панировка отбивных.** Окуните каждую отбивную в растопленное сливочное масло. Посыпьте с каждой стороны тертым сыром пармезан. Погрузите отбивную в жидкие яйца, затем обмакните в толченые сухари. Добавьте сверху еще немного крошек. Осторожно стряхните с поверхности излишки. Если у вас есть время, пусть отбивные полежат час или два, чтобы корка чуть высохла и затвердела.

3 **Жарение отбивных.** Разогрейте на сковороде сливочное или растительное масло, чтобы его слой составлял в глубину около 5 мм. Уложите отбивные на сковороде и жарьте на сильном огне около четырех минут. Когда нижняя сторона станет хрустящей и коричневой, слегка хлопните вилкой по отбивным и осторожно, чтобы не проколоть корочку зубцами, переверните их и обжарьте с другой стороны.

4 **Подача на стол.** Если вы хотите, чтобы мясо было не слишком прожаренным, снимите отбивные с огня, как только подрумянится вторая сторона; если же вам по вкусу хорошо прожаренная баранина, уменьшите огонь и подержите отбивные еще некоторое время. Промокните отбивные бумажным полотенцем, уложите их на подогретое блюдо и подайте на стол. К отбивным хорошо пойдет томатный соус *(рецепт внизу на предыдущей странице)*.□

2

Запекание

Сочное мясо с поджаренной поверхностью

Технология запекания различных частей
Как использовать насадку на берцовую кость
Приготовление подливки
Овощи улучшат вкус мяса
Уникальный способ фарширования ноги
Запекание молочного ягненка

При запекании мясо открыто огню со всех сторон в течение всего времени готовки. Поэтому этот способ, в частности, применим для приготовления крупных кусков с толстым слоем мяса. Но сколько бы вы ни запекали жесткое мясо и какую бы температуру при этом ни использовали, удачи все равно ждать не приходится. Не получится вкусного блюда и при попытке запечь шейку, даже взятую от тушки молодого барашка. Значительная часть мяса взрослых животных также вполне пригодна для запекания, хотя грудинка и лопаточная часть, как и шейка, возможно, окажутся слишком жесткими. В этой главе мы покажем, как обращаться с теми или иными частями туши *(рецепты на с. 31—45)*. Впрочем, что бы вы ни решили запечь, прежде стоит ознакомиться с основными принципами этого кулинарного процесса.

Первое и самое главное — разберитесь как следует с вашей духовкой. Когда вы будете запекать барашка, вам придется менять в ней температуру. Сначала духовку следует нагреть до высокой температуры, чтобы поверхность мяса зарумянилась. Затем температуру следует уменьшить, чтобы оно равномерно и не слишком сильно пропеклось изнутри и как можно меньше сжалось. Разнообразие конструкции духовок очень велико: некоторые держат тепло лучше, и температура в них опускается медленнее, тем более что термометр не всегда достаточно точно и быстро отражает изменения температуры. Поэтому значения температур, приводимые на последующих страницах, принимайте лишь как общее руководство к действию.

Время запекания мяса в духовке определяется, конечно, личными предпочтениями. Но, за исключением приготовления целиком молочного ягненка *(рецепт на с. 45)*, мясо которого не должно быть пропечено по всей глубине, лучшие куски барашка восхитительно розовы и сочны немного недопеченными. Относительно жесткая грудинка — единственная часть, качество которой улучшается пропорционально времени запекания. Для куска средних размеров, такого, как окорок *(рецепт на с. 31—33, 38)*, двадцати минут на каждый килограмм веса достаточно, чтобы мясо получилось отменно вкусным. Для блюда из более крупных кусков, например для «барона» *(рецепт на с. 44)*, достаточно двадцати — пятнадцати минут на килограмм веса

На второй стадии — доводке — барашка следует регулярно поливать выделяющимся соком, смешанным с небольшим количеством воды или вина. При частом поливании мясо останется сочным и на нем появится янтарный глянец. По окончании готовки оставшаяся жидкость, будучи очищена, пригодится для приготовления соуса.

Запеченное мясо до разделки перед подачей на стол всегда следует подержать около четверти часа в теплом месте, например в выключенной духовке при приоткрытой дверце. В противном случае оно будет слегка похоже на резину, а при разрезании из него будет вытекать сок. В течение времени выдержки мясо медленно готовится — внутри его постепенно выравнивается температура, его будет легче разрезать, и оно сохранит сочность.

Острый нож разделяет на части запеченную переднюю часть барашка *(рецепт на с. 42)* после того, как грудинка и часть спины были нарезаны ломтиками. Этот кусок состоит из целой передней четверти; перед запеканием грудная кость и ребра были удалены, и образовавшаяся полость была начинена мясным фаршем.

Овощные соусы к запеченному мясу

Среди овощей, чей вкус хорошо сочетается с запеченным барашком, можно выделить бобовые и все сорта лука.

Фасоль и бобы и в свежем и в сушеном виде восхитительны с запеченным барашком. Эта смесь мяса с овощами дает интереснейшие комбинации вкуса, аромата и цвета. Справа вверху показано, как готовить смесь из зеленых бобов и стручковой фасоли *(рецепт на с. 166)*. Вместо бобов можно использовать фасоль. Сушеные бобы замачивают на ночь, а потом кипятят до размягчения — около полутора часов. Теперь к ним добавляют слегка отваренную стручковую фасоль. В конце к ним добавляют масло, и при желании — мелко нарезанную петрушку.

Сок, остающийся в кастрюле или на блюде, всегда следует разжижать *(рецепт на с. 24)*, получая превосходный соус. Справа в середине показано, как в разведенном соке можно кипятить слегка отваренные зубчики чеснока. В процессе готовки они должны стать мягкими, но не развариться. Благодаря варке чеснок приобретает нежный сладкий вкус; во время последующего кипячения в соке этот вкус переходит и в соус.

Другим традиционным соусом к барашку является пюре из лука, известное также как «субиз» *(внизу; рецепт на с. 166)*. Луковицы, обернутые в фольгу, запекают до размягчения в духовке при температуре 180 °С в течение полутора или двух часов. Затем их режут и перемешивают с вареным рисом и нагревают. Полученная смесь представляет основу для получения пюре.

Бобы и стручковая фасоль с маслом

1 **Подготовка ингредиентов.** Замочите бобы или фасоль. Отварите их и положите в тяжелую кастрюлю. Слегка отварите стручковую фасоль и добавьте к бобам.

2 **Добавление масла.** Поставьте кастрюлю с овощами на небольшой огонь, перемешивая смесь. Выключите огонь. Добавьте сливочное масло, петрушку, соль и перец; перемешивайте, пока масло не растает.

Чеснок, кипяченный в мясном соке

1 **Очистка зубчиков чеснока.** Снимите с зубчиков кожицу. Отварите очищенные зубчики около 15 мин., пока они не станут нежными, но не разварившимися. Подсушите их.

2 **Снятие жира.** Налейте оставшийся после запекания барашка сок, разведенный водой или вином, в кастрюльку *(п. 5 на с. 32)*. Добавьте туда же зубчики чеснока. Кипятите 5—10 мин. Удаляйте с поверхности жир по мере его появления.

Субиз: пюре из лука с рисом

1 **Запекание лука.** Заверните каждую головку лука в фольгу и запекайте в духовке на умеренном огне, пока лук не станет мягким. Разверните луковицы и мелко порежьте их.

2 **Кипячение.** Положите порезанный лук в кастрюлю. Добавьте вареного риса. Нагрейте до кипения и выдерживайте, пока рис не впитает всю жидкость из лука.

3 **Приготовление пюре.** Размельчите смесь с помощью кухонного комбайна или пропустите ее через пищевой пресс. Процедите полученное пюре в кастрюлю. Слегка подогрейте. Снимите с огня и добавьте сливочное масло и соль.

Основные приемы приготовления и разделки запеченного мяса

Не важно, какую часть барашка вы выбрали для запекания — основные приемы остаются теми же самыми. Здесь технология запекания показана на примере ноги барашка.

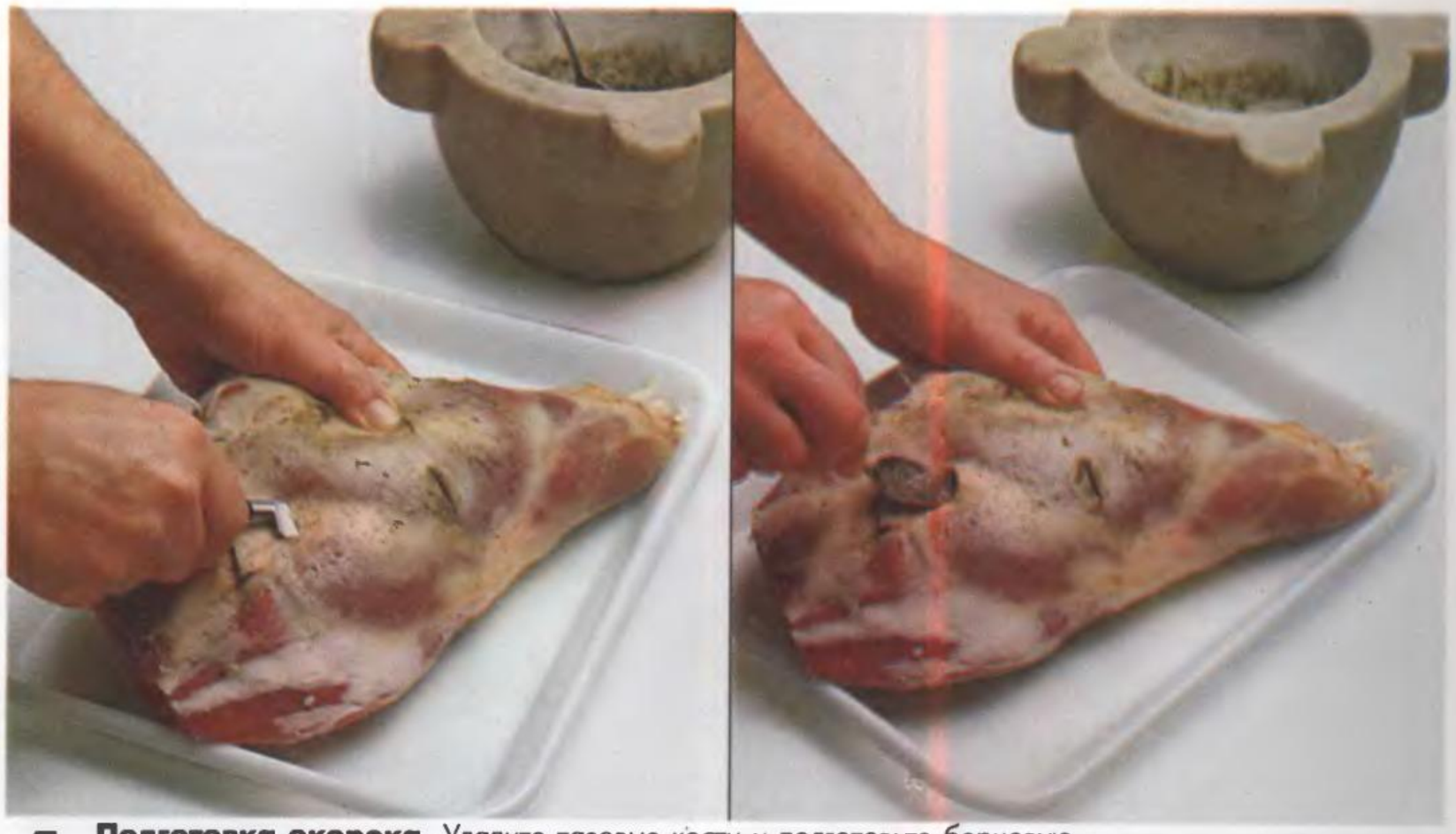
Чтобы улучшить аромат, удалите с поверхности как можно больше жира, который многие люди считают невкусным. При желании надрежьте мясо и заложите в разрезы специй. Мясо перед готовкой можно замариновать *(рецепт на с. 14)*.

Чтобы получить мясо с поджаристой корочкой, начинайте запекать его в горячей духовке, а затем уменьшите температуру. Пока мясо готовится, поливайте его выделяющимся соком, чтобы поверхность все время оставалась влажной. Когда сок на дне кастрюли загустеет, его следует развести: водой, вином или маринадом.

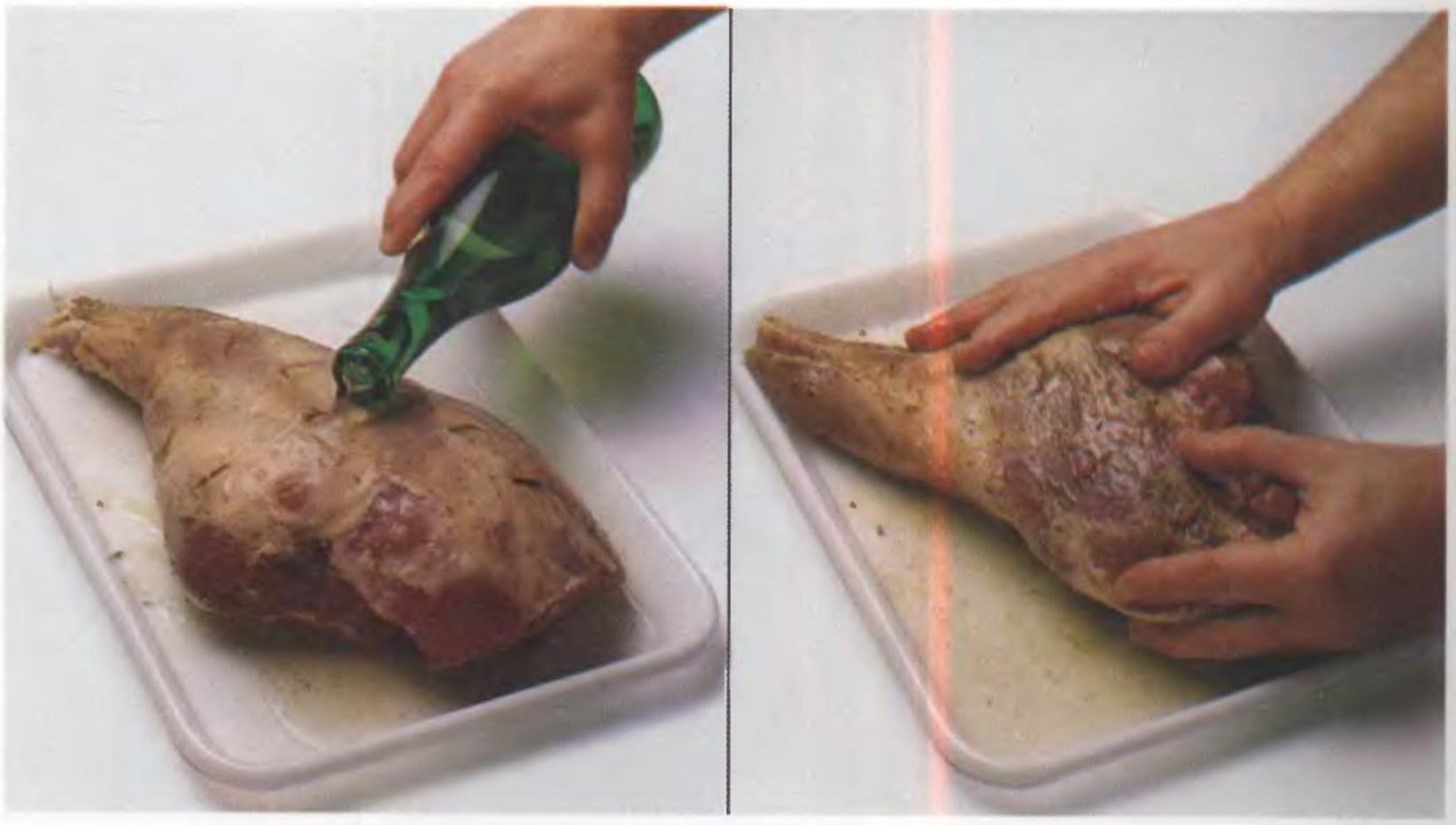
Прикиньте время запекания, чтобы добиться желаемого вкуса. Сочное розовое мясо *(как показано на иллюстрациях)* получится, если время составит по 20 минут на килограмм веса. Если брать по 12—15 мин. на килограмм, барашек будет среднепрожаренным. И наконец, если вы предпочитаете хорошо прожаренное мясо, затрачивайте на его приготовление по 40 мин. на каждый килограмм веса.

Судить о готовности можно, протыкая мясо *(рецепт на с. 18)* или используя специальный термометр для мяса. Во втором случае всуньте термометр в самую толстую часть куска (не касаясь кости) примерно за полчаса до предполагаемого окончания готовки. Не сильно прожаренное мясо должно иметь температуру внутри около 60 °С, среднепрожаренное и прожаренное — от 63 до 80 °С. По окончании готовки положите мясо на 15 мин. в теплое место.

Из-за округлой формы окорок при разрезке на порции скользит по столу, что затрудняет разделку. Однако, если вы отпилите берцовую кость чуть выше лодыжки, вы сможете прикрутить к ней манш-а-жиго — специальную рукоятку для более легкого манипулирования. Приобрести манш-а-жиго не всегда просто: если вы не найдете его в отделе кухонных принадлежностей, попробуйте зайти в антикварный магазин. В отсутствие манш-а-жиго оставьте берцовую кость целой, так чтобы она послужила естественной рукояткой, за которую можно ухватиться. Если мясник отрубил берцовую кость, оставив самую малость, вам не обойтись без вилки *(вверху на с. 33)*. В окороке барашка есть три разных типа мяса; убедитесь, чтобы каждый обедающий получил порции со всех трех мест: с обеих сторон филе и с голени.



1 **Подготовка окорока.** Удалите тазовые кости и подготовьте берцовую кость *(рецепт на с. 12)* в соответствии с предполагаемым способом разделки готового блюда. На рисунке берцовая кость отпилена так, чтобы к ней можно было потом прикрутить манш-а-жиго. Срежьте весь лишний жир. Растолките в ступке сушеные травы — чабрец, душицу, чабер и орегано — вместе с солью, перцем и головкой чеснока. Добавьте в ступку немного белого вина для образования жидкой пасты. Сделайте несколько надрезов с каждой стороны куска *(слева)* и заложите в каждый понемногу пасты из вина и трав *(справа)*. Пальцем затолкайте пасту в глубь разрезов.



2 **Маринование мяса.** Если осталось немного пасты, натрите ею мясо. Смажьте окорок со всех сторон растительным маслом — оно не только придаст вкус и аромат мясу барашка, но и удержит влагу во время готовки. Щедро полейте окорок белым вином *(слева)* и разотрите его. Переверните кусок и разотрите вино с другой стороны *(справа)*. Оберните мясо фольгой и оставьте на 2—3 ч. при комнатной температуре, время от времени переворачивая. ►

3 **Перевязывание мяса.** Перенесите окорок барашка на рабочую поверхность стола; маринад сохраните. Чтобы кусок получился удобным для запекания, соберите вместе отошедшие лоскутки мяса к краю филе и прочно привяжите его двумя кусочками нитки. Положите мясо на огнеупорное блюдо или сковороду для запекания внешней стороной, верх полейте растительным маслом.

4 **Запекание.** Разогрейте духовку до 230 °С и положите туда мясо. Через десять минут уменьшите огонь до 180 °С. Через полчаса полейте мясо выделившимся соком. Минут десять спустя полейте мясо маринадом. Продолжайте запекать мясо, полив его еще раз или два получающимся соком, пока на ваш вкус мясо не пропечется. Оставьте его постоять в теплом месте.

5 **Приготовление к разделке.** Слейте образовавшуюся при запекании жидкость в небольшую кастрюльку. Добавьте какие-нибудь приправы, например, слегка отваренные головки чеснока *(рецепт на с. 30)*. Доведите соус до кипения; уменьшите температуру и оставьте кастрюлю на половинном огне. Удалите жир, который будет скапливаться на более холодной стороне. Если у вас есть манш-а-жиго, прикрутите его к обрубку берцовой кости.

6 **Нарезка мяса с внешней стороны ноги.** Разрежьте ножницами нитки и выбросите их. Используя манш-и-жиго как рукоятку, поднимите берцовую кость, чтобы окорок находился в чуть наклонном положении. Если у вас нет манш-а-жиго, вы можете держать рукой берцовую кость, обернутую салфеткой. С помощью острого ножа начните нарезать мясо с внешней стороны *(слева)*. Ломтики желательно делать потоньше. Режьте от себя, почти параллельно кости *(справа)*.

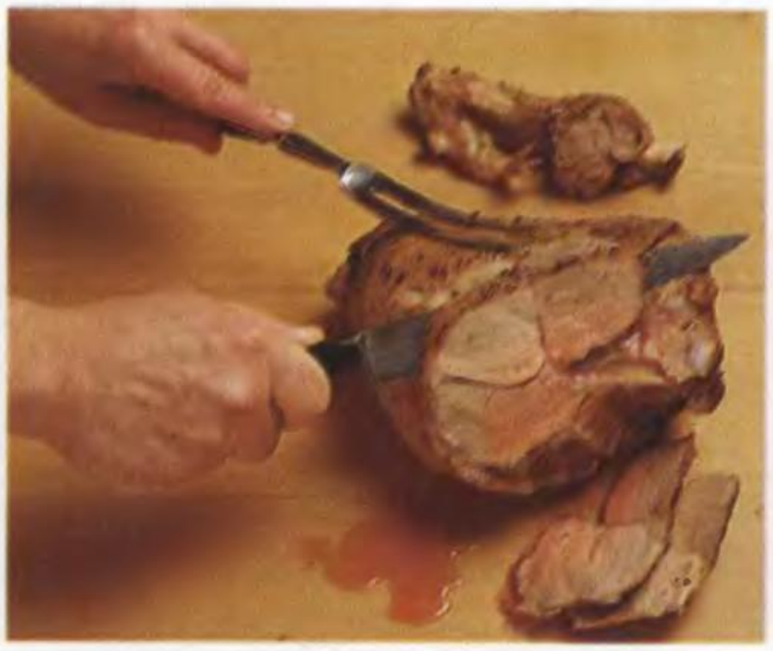
7 **Нарезка длинной мышцы.** Когда вы уже отрезали с внешней стороны хотя бы по ломтику на каждого обедающего, переверните кусок и нарежьте столько же ломтиков с удлиненной мышцы, находящейся по другую сторону кости.

Другой вариант разделки

Если вы не оговорите специально, мясники обычно отрубают часть берцовой кости, чтобы ее можно было подогнуть, тем самым позволяя поместить окорок в кастрюлю или на противень меньших размеров.

К сожалению, теперь вам не за что ухватиться во время разделки запеченного окорока. В результате он будет постоянно скользить по столу. Для того чтобы удержать ногу, разделывайте ее с помощью острого ножа на деревянной доске и удерживайте кусок разделочной вилкой.

1 **Отрезание отрубленной части.** Положите мясо на деревянную доску. Удерживайте отрубленную часть, воткнув вилку обратной стороной в мясо голени. С помощью острого ножа разрежьте мясо в месте перелома кости.



2 **Разрезание внешней стороны.** Отложите в сторону отделенную часть кости с мясом. Придерживайте мясо обратной стороной разделочной вилки и нарезайте ломтики с внешней стороны окорока. Нарежьте по ломтику мяса на каждую порцию.

3 **Разделка длинной мышцы.** Переверните кусок плоской срезанной стороной вниз. Удерживая мясо зубцами вилки, нарезайте ломтики от длинной мышцы. Нарежьте по одному ломтику на каждую порцию, затем снова нарежьте столько же ломтиков с голени.

8 **Нарезка голени.** Поместите лезвие ножа поближе к тому месту, откуда начинается голень. Срежьте мясо с берцовой кости. Поскольку голень значительно уже, чем остальные части ноги, она обычно хорошо прожарена. Однако благодаря большому содержанию желатина, это место становится в процессе готовки мягким и сочным.

9 **Подача на стол.** Перелейте соус в подогретую соусницу; добавьте туда сока, выделившегося при разрезании куска. Подайте каждому обедающему по кусочку мяса, срезанного с каждой из трех сторон. К мясу предложите соус и любой гарнир. Оставшееся мясо положите в теплую духовку, чтобы оно не остыло.□

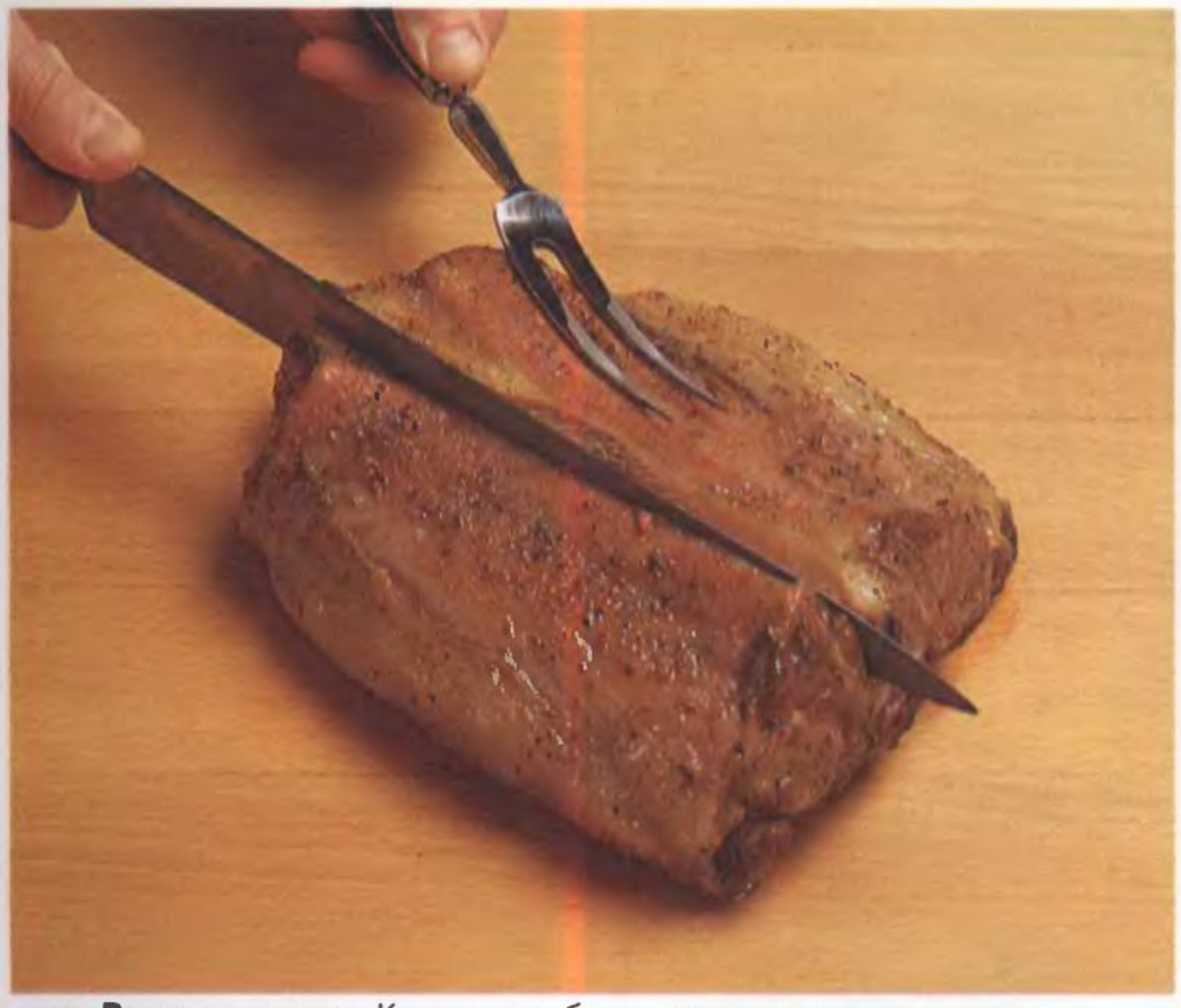
Элегантные ломтики из седла

Седло барашка, предназначенное именно для запекания, является классическим примером куска мяса постоянной толщины. Для описываемого здесь блюда необходимо короткое седло — оно равномерно прожаривается и легко поддается разделке. Длинное седло кроме почечной части включает и задний фрагмент корейки. Из-за формы костей последней разделка длинного седла затруднена.

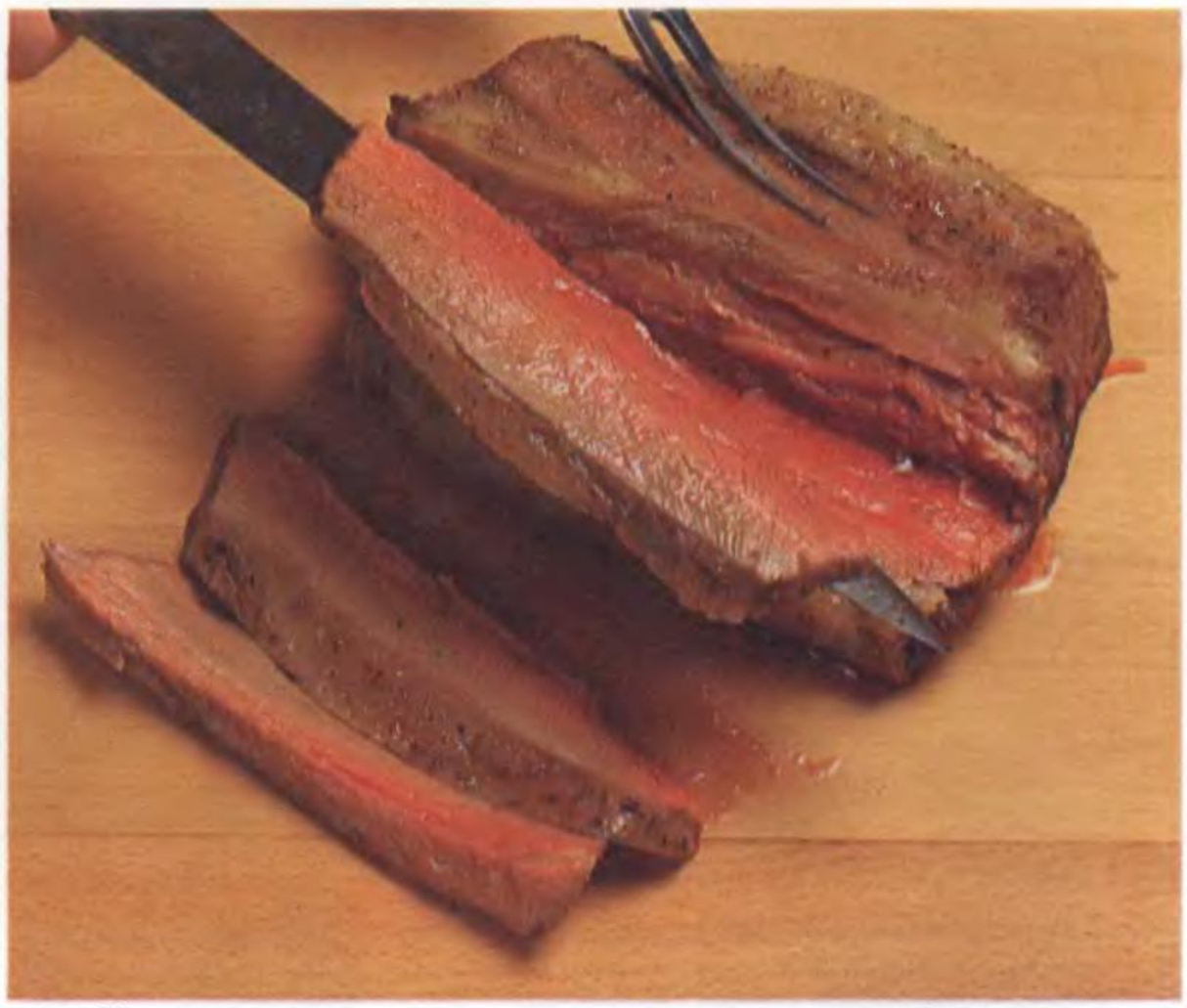
В коротком седле есть три разных вида мяса. С обеих сторон спинной кости проходит полоска нежного мяса — петелька; под спинной костью находятся два еще более деликатных кусочка — филе. К бокам каждой петельки прикреплена полоска относительно жесткого мяса — фартук. При покупке попросите мясника не отрезать фартуки, чтобы потом подвернуть их под основной кусок; без этого кусочки филе пережарятся раньше, чем приготовится петелька. Можно оставить также почки. Их следует вынуть, очистить от жира и кожи и затем положить на их прежнее место. Подвернутые фартуки закроют их и предохранят от высыхания в процессе запекания.

Каждая из трех частей седла разделывается по отдельности. Мясо седла хватает на шесть человек, причем каждому достанутся кусочки всех видов.

1 **Удаление жира.** Положите седло на доску внешней стороной вверх. Начав с нижнего конца одного из фартуков, отгибая слой жира от мяса, с помощью кончика ножа отрезайте жир в месте его сращения с мясом. Оставьте тонкую полоску жира прикрепленной к позвоночнику, пока будете отделять жир с другой стороны. После этого подрежьте жир вместе с хрящиком. Таким путем весь жир отделится одним куском. Удалите лишний жир и с внутренней стороны седла.



4 **Разделка мяса.** Когда седло будет готово, оставьте его полежать в теплом месте минут пятнадцать. Затем переложите его на деревянную доску. Придерживайте мясо с помощью разделочной вилки и острым ножом разрежьте кусок вдоль одной стороны позвоночника, чтобы отделить петельку от кости.

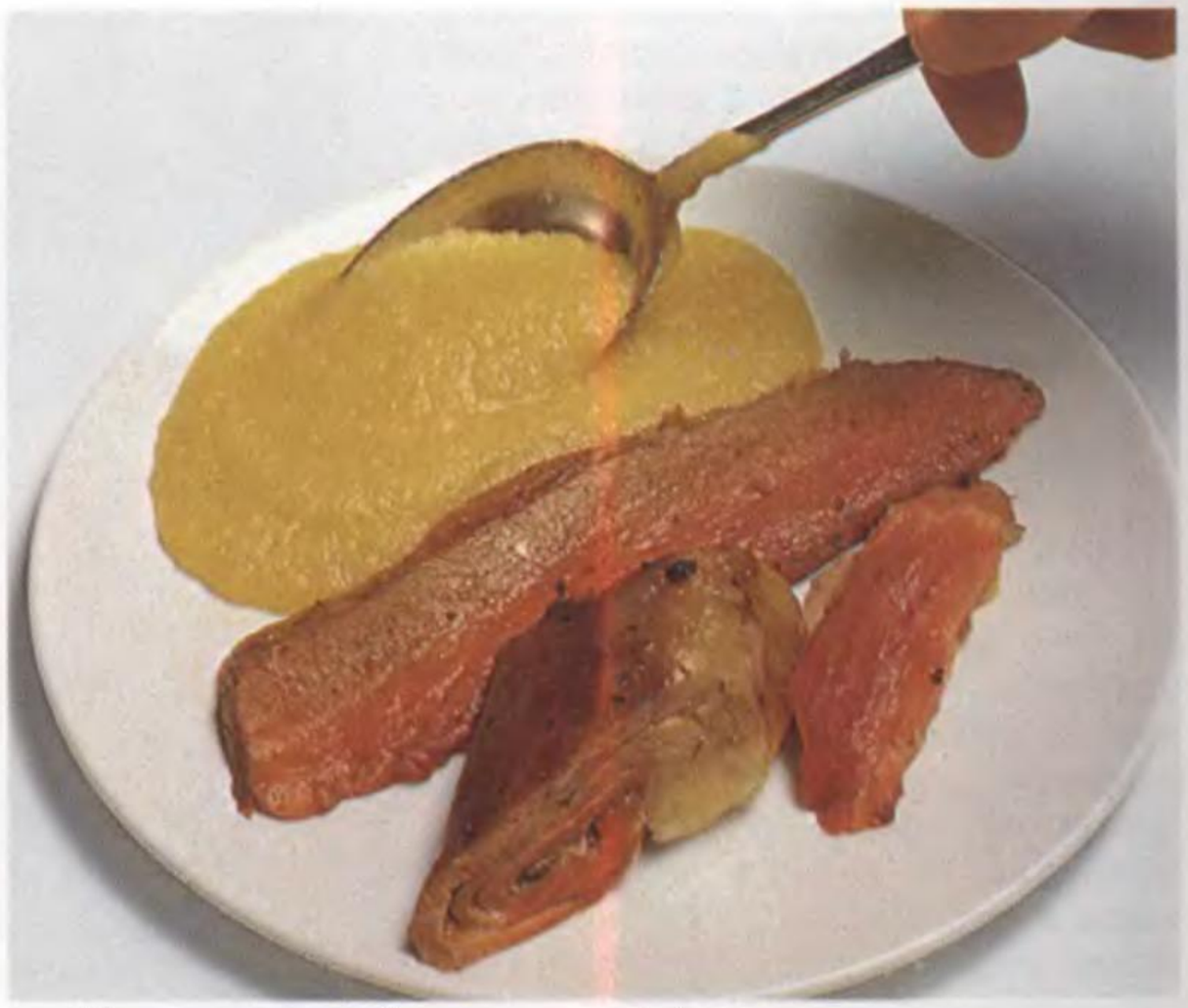


5 **Нарезка петельки.** Нарезайте мясо петельки от периферии к середине седла, чтобы получить ломтики толщиной от 6 до 8 мм. Отрежьте три ломтика и переверните седло. Точно так же нарежьте ломтики с другой стороны. Переверните седло внешней стороной вниз и нарежьте ломтиками свернутые фартуки.

2 **Подготовка седла к запеканию.** Вотрите в мясо растительное масло и сушеные травы, к примеру, орегано, чабрец, душицу и чабер. Положите кусок в посуду для запекания, накройте крышкой и оставьте в маринаде на два-три часа *(рецепт на с. 14)*. Непосредственно перед тем как класть мясо в духовку, приправьте его солью и перцем. Подверните фартуки так, чтобы они перекрывали друг друга и образовывали собой защиту для филе от прямого контакта с дном. Перевернув седло позвоночником вверх, положите его на сковородку или противень.

3 **Запекание седла.** Положите мясо в духовку, разогретую до 230 °С. Через десять минут уменьшите температуру до 170 °С. Готовя мясо, полейте его раз или два выделяющимся соком с интервалом 20—30 мин. Если готовить седло дольше, его нежное мясо пережарится и станет сухим.

6 **Нарезка филе.** Если вместе с седлом вы запекали почки, отделите их. Разрежьте каждую поперек на три части. Следуя острием ножа по позвоночнику, отделите филе одним куском. Отрежьте филе с другой стороны кости и нарежьте каждый кусок поперек на три части.



7 **Подача на стол.** Разрежьте каждый фартук поперек на три части. Подайте каждому обедающему ломтик петельки, ломтик филе, ломтик фартука и, если вы готовили и почки, кусочек почки. В качестве гарнира подайте к седлу пюре из лука с рисом *(рецепт на с. 30)* или другой гарнир по выбору.□

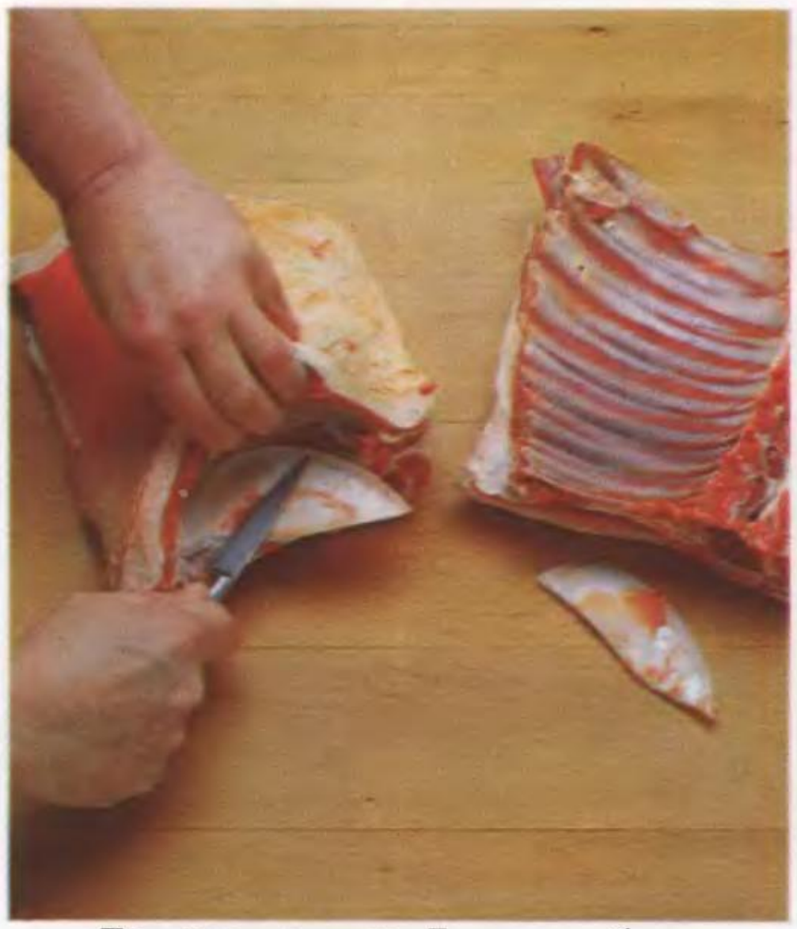
«Почетный караул» для праздничного стола

Из передней части корейки — части спины с ребрами — в зависимости от способа зачистки и укладки можно сделать как простое блюдо, так и произведение искусства. Куску из половины грудной клетки легко придать нужную форму, и мы предлагаем, воспользовавшись этим, приготовить к праздничному столу необыкновенно красочное блюдо из двух половинок грудной клетки, у которых ребра перекрещены. Эта композиция называется «Почетный караул». Если ребра сходятся друг к другу, то блюдо называется жаркое «Корона» *(рецепт на с. 105)*.

Для приготовления непритязательного жаркого из корейки попросите мясника распилить кусок по позвоночнику, но не удалять его. Зачистите концы ребер от мяса *(п. 1—3 на этом развороте)*. Поместите кусок в посуду для запекания внутренней стороной вниз с опорой на ребра и хребет. Части позвоночника легко будет удалить перед окончательной разделкой готового блюда.

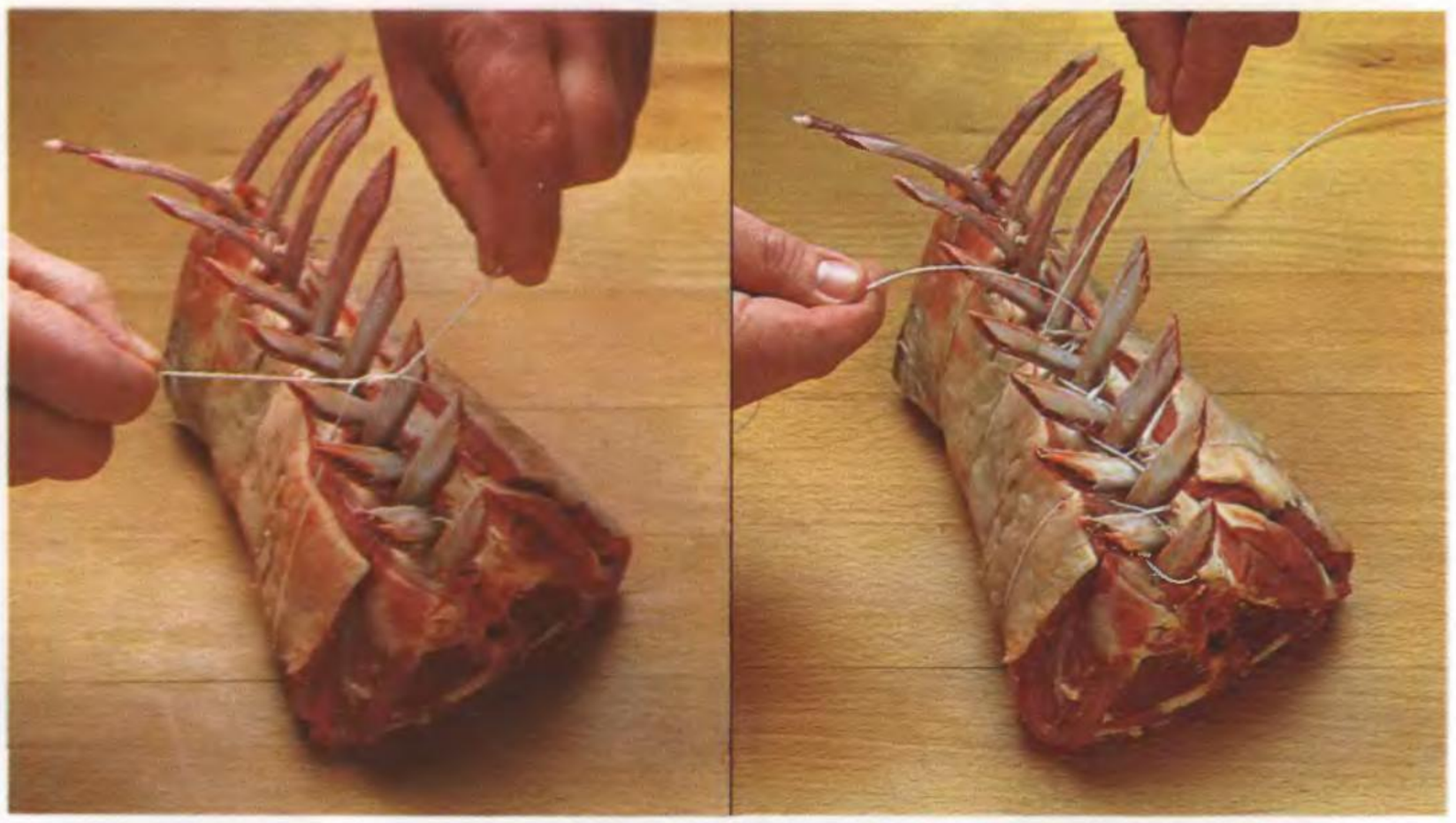
Для «Почетного караула» купите две одинаковые половинки грудной клетки, от одного и того же животного — неодинаковые половинки испортят четкую симметрию блюда. Хребет пусть удалит мясник, а зачистить концы ребер вы можете дома. Суть данного кулинарного изыска заключается в том, чтобы изящно заострить кончики ребер *(п. 4 и 5 на этом развороте)*, а затем сложить обе половинки, придав концам ребер сходство с аркой из мечей.

Если вы желаете приготовить жаркое «Корона», таким же способом подготовьте две половинки грудной клетки, как и для «Почетного караула» *(п. 1—5 на этом развороте)*, а затем аккуратно сложите их, образовав круг — при этом концы ребер должны упираться друг в друга. Пустое место в центре естественно требует, чтобы его заполнили. Но вложенная заранее начинка будет готовиться дольше, чем барашек пропечется до среднепрожаренного состояния. Следовательно, жаркое «Корона» удовлетворит только тех, кто любит хорошо пропеченное мясо. В противном случае надо использовать начинку, приготовленную заранее: тушеные грибы или пюре из гороха.



1 **Подготовка мяса.** Поместите оба куска корейки на деревянный стол внешней стороной вниз. Кончиком ножа освободите желтую полоску соединительной ткани, которая находится под концами ребер возле позвоночника. Ухватитесь за нее и вытащите наружу. Переверните кусок, рассеките лопаточный конец и вытяните оставшийся кусочек лопатки.

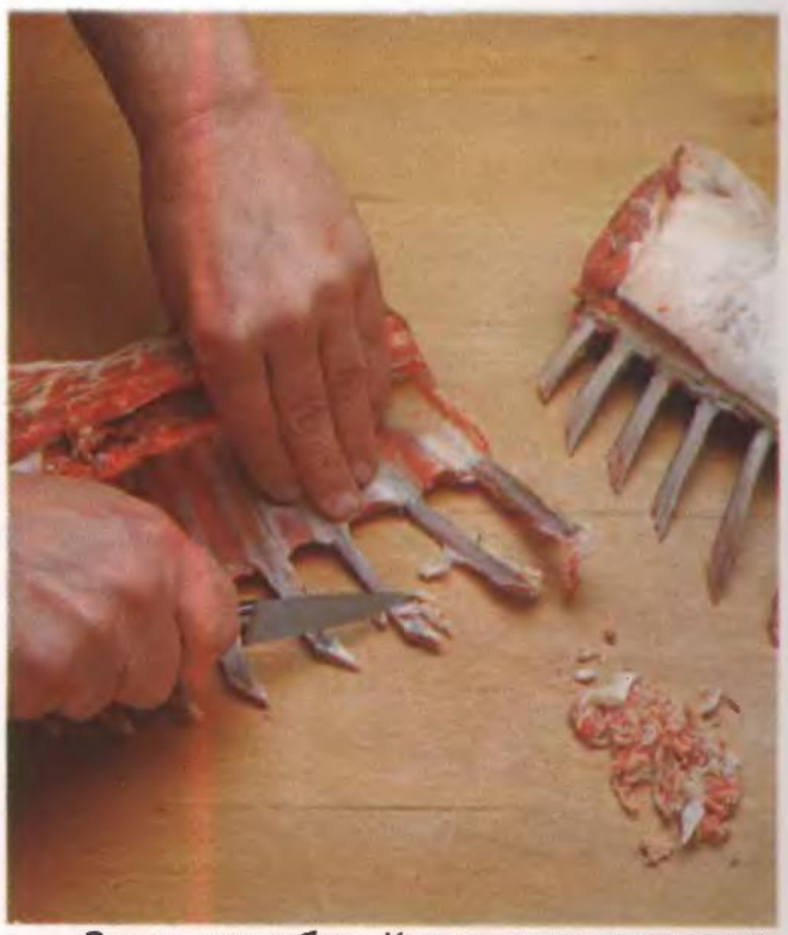
2 **Обнажение ребер.** Проведите ножом прямую линию поперек грудной клетки на расстоянии около 10 см от концов ребер. Отрежьте слой жира и мяса между этой линией и верхом ребер, так чтобы открыть кости.



6 **Соединение подготовленных половинок.** Поставьте оба куска корейки вертикально, внутренними сторонами друг к другу, и сложите их. Перекрестите концы ребер. Отрежьте три куска нитки по 45 см и обвяжите сложенные куски в трех местах *(слева)*. На концах каждой нитки сделайте по узлу. Отрежьте еще один кусок нитки длиной около 75 см и проденьте его между ребрами, обвязав каждое из них по отдельности *(справа)*. Протяните концы нитки обратно вдоль внешнего края скрещенных ребер и завяжите его там узлом. Положите мясо в посуду для запекания и смажьте его растительным маслом, травами и солью.

3 **Зачистка ребер.** С помощью ножа удалите мясо и жир между ребрами. Оставшееся мясо сохраните для последующего использования в фарше или при тушении. Удалите пленку — внешнюю мембрану — и очистите мясо от лишнего жира, оставшегося на грудной клетке.

4 **Заострение кончиков ребер.** Переверните мясо внутренней стороной вверх. Приложив нож под углом к продольной линии ребра и удостоверившись, что ребро плотно лежит на доске, резко ударьте по ножу деревянным молотком. При желании вы можете изменить длину ребер так, что, когда вы соедините две половинки вместе, «мечи» равномерно удлинялись бы вдоль куска.



5 **Зачистка ребер.** Крепко держа кусок рукой, соскоблите с помощью ножа мельчайшие остатки жира и мяса с костей. Будьте осторожны, чтобы случайно не сломать хрупкие ребра.

7 **Запекание.** Оберните концы ребер фольгой, чтобы предохранить их от обугливания. Поместите блюдо в духовку, разогретую до 230 °С. Через десять минут уменьшите температуру до 180 °С. Запекайте мясо еще минут 20—35, поливая его время от времени выделяющимся соком. Когда блюдо готово, вытащите его из духовки и снимите фольгу.

8 **Разделка и подача на стол.** Оставьте мясо полежать в теплом месте около 15 мин. Затем положите его на разделочную доску и удалите нитки с помощью ножа или ножниц. Разрежьте блюдо на ломтики. Гарниром можно выбрать бобы и стручковую фасоль *(рецепт на с. 30)*.□

Фаршированная нога

Ароматная начинка, придающая дополнительный аромат запекаемому блюду поможет вам существенно разнообразить стол. Чтобы получить место для заправки начинки в ноге барашка, некоторые кулинары удаляют кость. Однако мясо в этом случае не будет таким сочным. Лучшее решение — это начинить ногу под кожу — внешнюю мембрану *(рецепт на с. 104)*.

Кожу следует стянуть с окорока и затем размазать по всей поверхности мяса. Поэтому выбирайте такую начинку, которую можно распределить тонким слоем. Мы, в частности, предлагаем начинку сырого бекона, грибов, трав и сливочного масла *(рецепт на с. 15)*. Покрыв мясо слоем начинки, кожу нужно завернуть обратно.

Кусок можно запекать в точности так же, как и простой окорок *(рецепт на с. 31)*. Однако, если вы хотите, чтобы поверхность в месте укладки начинки стала хрустящей, панируйте ногу толчеными сухарями примерно за 10 минут до конца готовки. Собрав сок со дна кастрюли, разведя его и добавив при желании лук-шалот, лимон или горький апельсиновый сок, вы можете приготовить соус, подаваемый к запеченному мясу.

1 **Снимание кожи.** Удалите из ноги тазовые кости и берцовую кость *(рецепт на с. 12)*. Осторожно снимите с мяса кожу и слой жира из-под нее, начиная с филейного конца *(слева)*. Аккуратно оттягивайте кожу кончиками пальцев, подрезая ее острием ножа. Старайтесь не прокалывать кожу, впрочем, дырочка или небольшой разрез не очень страшны. Кожа должна остаться прикрепленной на узкой шейке у нижнего конца ноги *(справа)*.

5 **Запекание.** Положите ногу в разогретую до 230 °С духовку. Через десять минут уменьшите температуру до 180 °С. Рассчитайте время приготовления согласно рекомендациям, приведенным на с. 31. Примерно через полчаса или два, когда нога будет уже почти готово, переложите ее на нагретое блюдо, а тем временем отскребите приставший ко дну засохший сок.

6 **Разведение засохшего сока.** Удалите с блюда, на котором запекалась нога, жир. Поставьте его на разогретую до 200 °С плиту и добавьте немного белого вина. С помощью деревянной ложки перемешайте жидкость, когда она закипит, и отскребите остатки мяса.

7 **Дожаривание ноги.** Налейте разведенный сок в небольшую кострюльку. Переложите ногу на блюдо и посыпьте толчеными сухарями. Поместите ее снова в горячую духовку примерно на 10 мин., пока ее поверхность не покроется золотистой и хрустящей корочкой.

2 **Укладка начинки.** Распределите начинку пятимиллиметровым слоем по поверхности ноги, где снята кожа; в нашем случае начинка — это смесь из обрезков мяса барашка, рубленого сырого бекона, лука, грибов, трав, специй и сливочного масла. Уплотните начинку, чтобы она стала ровным слоем.

3 **Возвращение кожи на место.** Руками натяните кожу на место, заворачивая ее на начинку. Будьте осторожны и не порвите кожу.

4 **Сшивание кожи.** Вденьте нитку в иглу. Сшейте обрезанные концы кожи возле филейного конца. Положите ногу внешней стороной вверх на блюдо или противень для запекания. Нанесите на поверхность немного растительного масла.

8 **Приготовление соуса.** Доведите слитый в кастрюльку сок до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и наполовину сдвиньте кастрюльку с конфорки. Снимите пленку жира, которая образуется на более холодной стороне посуды. Делайте это, пока пленка не перестанет образовываться. Затем добавьте мелко порубленный лук-шалот и готовьте на несильном огне, пока лук не станет мягким. Добавьте сок севильских апельсинов или лимона.

9 **Подача на стол.** Готовое блюдо должно немного постоять. Тем временем разведите вином приставший ко дну блюда сок, вновь выделенный мясом; добавьте его к соусу. Срежьте нитки и приготовьте ногу к разделке *(рецепт на с. 33)*. Разрезая ногу, следите, чтобы ни один ломтик мяса не остался без начинки.□

Глазированный рулет из мяса и начинки

Баранья грудинка представляет собой плоский кусок мяса. Чтобы он был удобен для запекания, его следует очистить от костей и свернуть. Начинку лучше всего положить, пока мясо еще не свернуто. А так как жесткое, богатое желатином мясо грудинки требует долгой готовки, у начинки будет достаточно времени, чтобы пропечься.

В нашем примере показано, как наполнить начинкой кармашек, образующийся после удаления кости *(рецепт на с. 10)*; начинка кладется также на плоский слой мяса; затем край мяса заворачивают и зашивают в форме мешочка *(п. 1—3)*. В процессе запекания мясо будет сжиматься, а начинка разбухать, и к концу готовки плоский мешочек станет похожим на пухлую подушку. Годится любая густая начинка: в нашем случае использована смесь рикотты и ветчины *(рецепт на с. 15)* с вареным шпинатом.

Прежде чем класть начинку, с очищенной от кости поверхности следует удалит весь лишний жир. Жир и пленки на внешней поверхности лучше оставить, чтобы укрепить фаршированную грудинку и не дать ей развалиться во время готовки. Жир, находящийся между слоями мяса, невозможно удалить, не разрушив структуру грудинки.

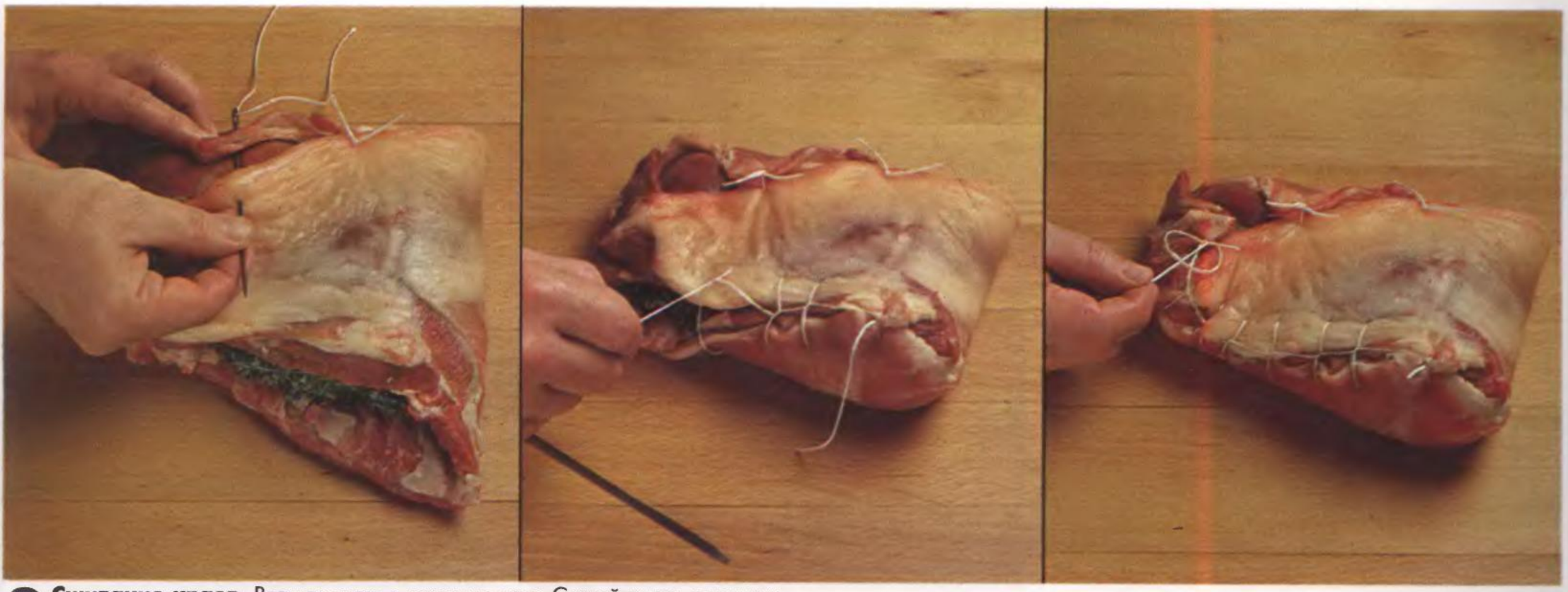
На второй стадии готовки мясо следует полить вином или другой жидкостью, чтобы оно не пересохло. Для смачивания поверхности используется и выделяющийся при запекании сок. В конце концов на поверхности мяса появится темно-золотистая глазурь. В конце готовки из очищенного от жира сока можно будет сделать вкусный и ароматный соус, который подают к фаршированной грудинке.

1 **Фарширование грудинки.** Очистите грудинку от костей. Удалите жир с внутренней поверхности. Положите начинку в кармашек, открывшийся после удаления костей. Размажьте начинку толстым слоем по плоской поверхности мяса, закрыв около двух третей площади куска; оставшееся мясо и все края оставьте свободными от начинки.

2 **Заворачивание начинки.** Заверните край мяса на карман и поверхность с начинкой. Если начинка не покрывается целиком, удалите излишки — переполненный кусок может лопнуть во время готовки.

4 **Подготовка к запеканию.** Поместите сверток внешней стороной вверх, на неглубокое блюдо или противень. Вотрите в поверхность растительное масло, соль, перец и сушеные травы: чабрец, орегано, душицу и чабер. Поместите кусок в духовку, разогретую до 230 °С; минут через десять уменьшите температуру до 180 °С.

5 **Поливание вином.** Примерно через полчаса готовки вытащите блюдо из духовки. Полейте грудинку соком, а вытопившийся жир удалите. Поместите блюдо обратно в духовку. Через 15 мин. вылейте на грудинку половину бутылки вина.



3 **Сшивание краев.** Вденьте нитку в кухонную иглу. Сделайте два отдельных стежка, на расстоянии около 4 см друг от друга, чтобы скрепить верхний слой мяса с дальним краем кармана *(слева)*. Сделайте ряд петельных стежков, чтобы соединить противоположные, открытые края свертка *(посередине)*. И наконец, сшейте короткий край верхнего слоя с карманом *(справа)*. Будьте осторожны и не стягивайте края слишком сильно.

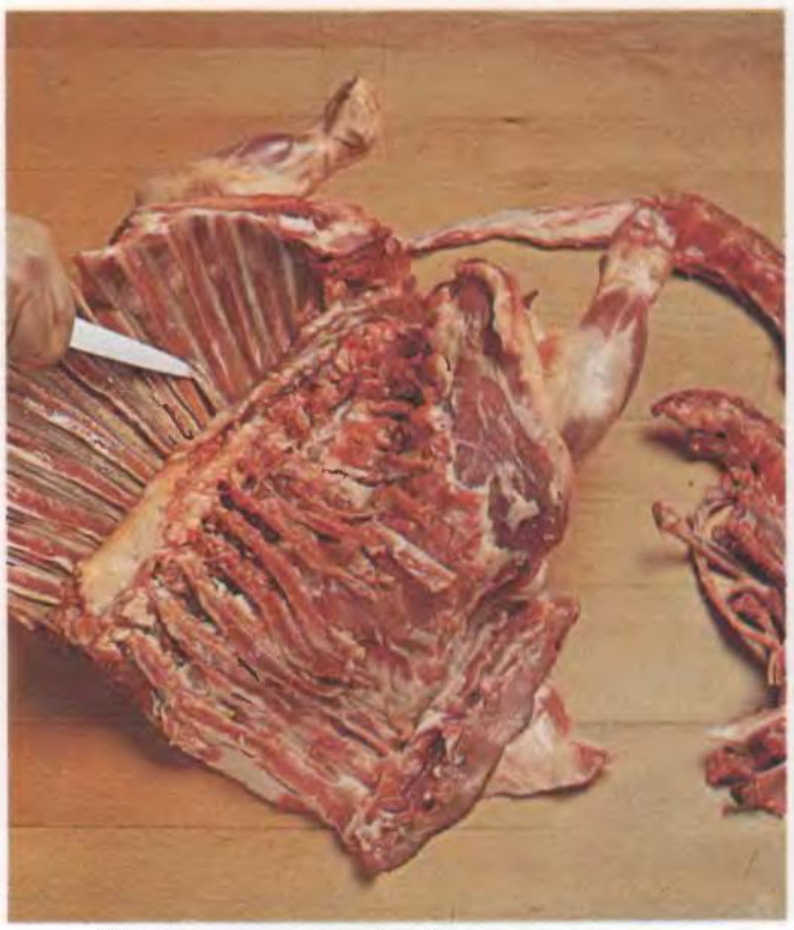
6 **Глазирование.** Верните мясо в духовку и примерно каждые десять минут поливайте его выделяющимся соком. Добавьте еще вина, если жидкость сильно испаряется. Через 1 час 45 мин. блюдо готово. Оставьте его полежать в теплом месте около 15 мин.

7 **Подача на стол.** Удалите из сока жир *(рецепт на с. 39)*. Положите грудинку на сервировочное блюдо или разделочную доску и срежьте нитки. Перед подачей нарежьте ее ломтиками, чтобы внутри каждой порции была начинка. Полейте соком каждый ломтик.□

Монументальное блюдо с начинкой

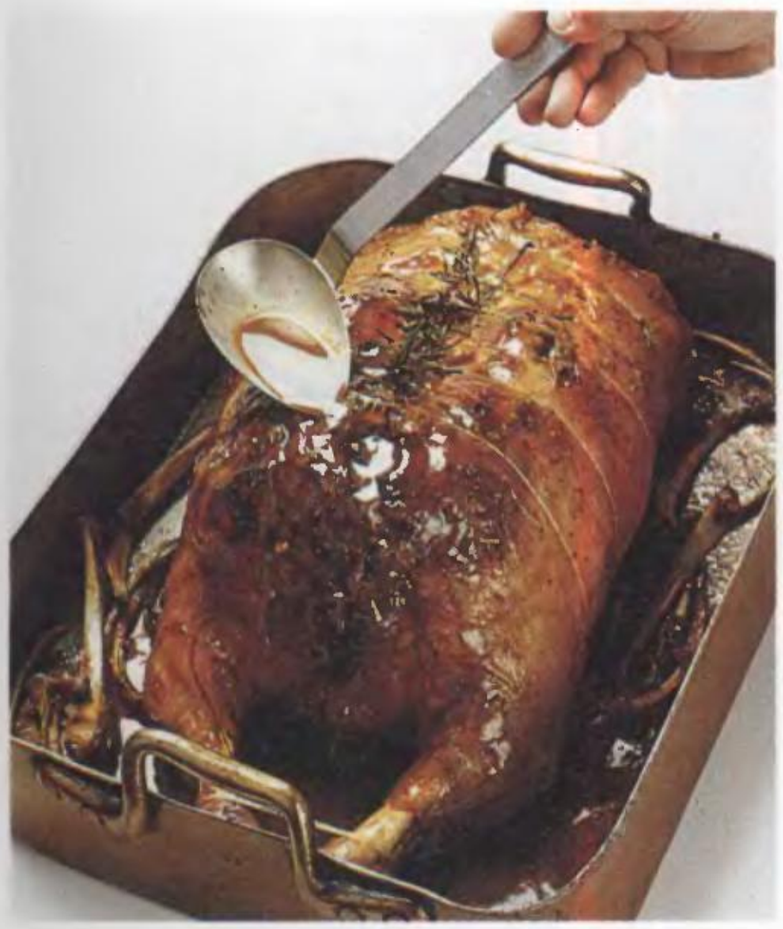
Передние четверти барашка — две лопатки, вместе с шейкой и грудинкой — иногда запекают целиком. Если его специально не подготовить, этот кусок, известный как двойное плечо, слишком велик и неудобен для готовки. Но после удаления ребер и грудных костей вы получите прекрасную заготовку для аппетитно выглядящего блюда. В углубления из-под ребер можно будет класть начинку. Потом нужно завернуть мясо вокруг начинки и сшить его.

Для примера, показанного на этих страницах, был взят восьмимесячный барашек, весом примерно 8 кг. В приготовленном блюде будет мяса и начинки как минимум на 20 порций. Чтобы быть уверенным, что жир проникнет в глубину плотной массы куска, в то же время не пересушив поверхности, запекайте его на слабом огне в течение длительного времени.



1 **Удаление костей.** Разрежьте кусок вдоль середины груди и на внутренней поверхности вскройте карман *(рецепт на с. 10)*. Разрежьте хрящ, соединяющий грудную кость с ребрами. Удалите грудную кость. Маленьким ножом вырежьте ребра из окружающего их мяса *(фото вверху)*. Выкрутите ребра из суставов у позвоночника. Удалите весь лишний жир.

2 **Фарширование.** Приготовьте начинку — в данном случае свиной фарш *(рецепт на с. 15)* с рубленым вареным шпинатом. Начините карманы, оставшиеся после удаления костей, углубления из-под вырезанного жира. Распределите оставшуюся начинку вдоль позвоночника и по обеим его сторонам.



6 **Запекание.** Поместите кусок в разогретую до 230 °С духовку. Минут через десять уменьшите температуру до 170 °С. Продолжайте запекать мясо, поливая его через каждые полчаса соком со дна противня. Через два часа вычерпайте жир и полейте мясо белым вином. Готовьте мясо еще около часа, регулярно поливая его соком.

7 **Удаление позвоночника.** Перенесите мясо на большое сервировочное блюдо; оставьте кусок полежать в теплом месте примерно 15 мин. Тем временем вылейте на противень немного белого вина *(рецепт на с. 38)*, чтобы развести загустевший сок и получить соус к мясу. Процедите сок и удалите из него жир *(рецепт на с. 39)*. Сделайте разрезы вдоль обеих сторон позвоночника и вытащите его.

8 **Разделка куска.** Срежьте мясо с позвоночника. Удерживая кусок обратной стороной вилки, нарезайте его поперек, начиная с поясничной части. Старайтесь, чтобы начинка не вываливалась наружу. Переднюю часть куска разрежьте вдоль, чтобы отделить лопаточные части.

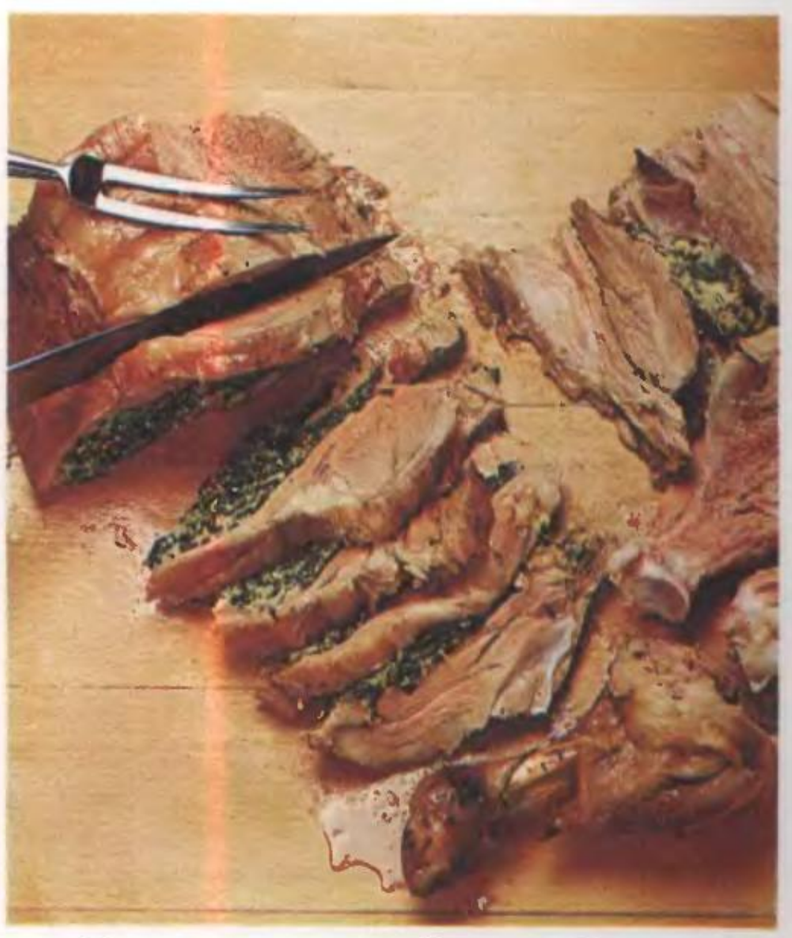
3 **Зашивание куска.** Вденьте длинную нитку в иглу. Сведите края куска вместе и удерживайте их таким образом, пока будете сшивать. Сначала, парой стежков, скрепите лопатки, затем пройдите от шейного отдела к задней части, пропуская нитку через петлю каждого стежка.

4 **Сшивание поясничной части.** Разверните кусок. Не обрезая нитки, зашейте одну половину поясничного отверстия, двигаясь от середины к внешнему краю. Обрежьте нитку и закрепите узлом. Двигаясь с противоположной стороны к середине *(фото вверху)*, зашейте вторую половину отверстия *(вверху)*.

5 **Связывание куска.** Намотайте нитку на рульку. Обмотайте несколькими кусками ниток туловище барашка *(фото вверху)*. Положите кусок на противень хребтом вверх, а вокруг положите вынутые кости. Смажьте мясо растительным маслом и сушеными травами; под нитки просуньте веточки розмарина. Оставьте мясо на три часа промариноваться.

9 **Отрезание плечевой кости.** Перенесите обе отрезанные лопаточные части на деревянную доску. Положите одну из них внешней стороной вверх; удерживайте ее с помощью вилки и, держа нож под наклоном, разрежьте кусок между плечевой костью и ключицей *(фото вверху)*. Руками выверните плечевую кость.

10 **Удаление других костей.** Срежьте мясо над лопаткой. Когда вы доберетесь до лопатки, освободите ее, сделав разрезы вокруг нее и под ней. Вытащите лопатку с помощью вилки и ножа *(фото вверху)*. Под ней откроется круглый сустав средней кости. Сделайте продольные разрезы и вытащите ее.



11 **Разделка передней части.** Нарежьте лопаточную часть изящными ломтиками. Срежьте мясо с плечевой кости. Вторую лопаточную часть очистите от костей и разделайте тем же способом. Переложите ломтики мяса из лопаточных частей на блюдо. Подайте мясо барашка с соусом из сока.□

Запекание задних четвертей

Запеченный «барон» — задние четверти, состоящие из ног и седла, — представляет впечатляющее зрелище и может насытить большую компанию. Если делать «барон» из барашка старше трех месяцев, вам потребуется вместительный противень и большая духовка. Но это единственные проблемы, с которыми вы столкнетесь, ибо его приготовление не представляет никаких трудностей.

Из куска нужно удалить всего два маленьких ребра, которые легко вынимаются. Чтобы связать кусок, обмотайте несколькими витками нитки седло, так чтобы совместить полоски мяса на животе. В отличие от передних четвертей *(рецепт на с. 42)* «барон» не годится для фарширования: того количества начинки, которое можно разместить в седле, будет недостаточно, чтобы подать его с такой массой мяса.

В течение всего долгого времени запекания из «барона» выделяется большое количество сока. Время от времени добавляйте в него понемногу воды или вина, чтобы разжижать его на дне противня. Этим разведенным соком поливайте мясо во время готовки, а из оставшегося сока сделайте соус, который подайте к мясу.

1 **Удаление пленки.** Положите кусок животом вниз. Стяните пленку вместе со слоем жира *(фото вверху)*. Там, где пленка срослась с мясом, подрежьте ее ножом. Пленка, покрывающая огузок и задние ноги, тонкая и в некоторых местах плотно прикреплена к мясу; можете оставить ее, но удалите крупные куски жира.

2 **Подготовка мяса.** Удалите лишний жир со спины, живота и между ног. Вырежьте два ребра из передней части седла. Посыпьте внутреннюю часть куска солью, перцем и сушеными травами. Чтобы живот был закрыт, подверните края *(фото вверху)* и обвяжите седло тремя кусочками ниток. Вотрите в мясо растительное масло, смешанное с травами, солью и перцем.

3 **Запекание.** Поместите «барон» в разогретую до 230 °С духовку. Через 10 минут уменьшите температуру до 180 °С. Через час вычерпайте лишний жир, разведите приставший ко дну сок *(рецепт на с. 38)* и полейте им мясо. Поливайте соком мясо в течение всего времени запекания, которое для восьмикилограммового куска составляет от двух до двух с половиной часов.

4 **Разделка седла.** Закончив запекать «барон», положите его на сервировочное блюдо и удалите нитки. Оставьте мясо полежать в теплом месте около 15 мин. Чтобы разделать мясо, сделайте продольный разрез по одной стороне хребта. Другой разрез сделайте под прямым углом к первому, через край огузка *(фото вверху)*, чтобы отделить половину седла; тем же способом отделите вторую половину седла.

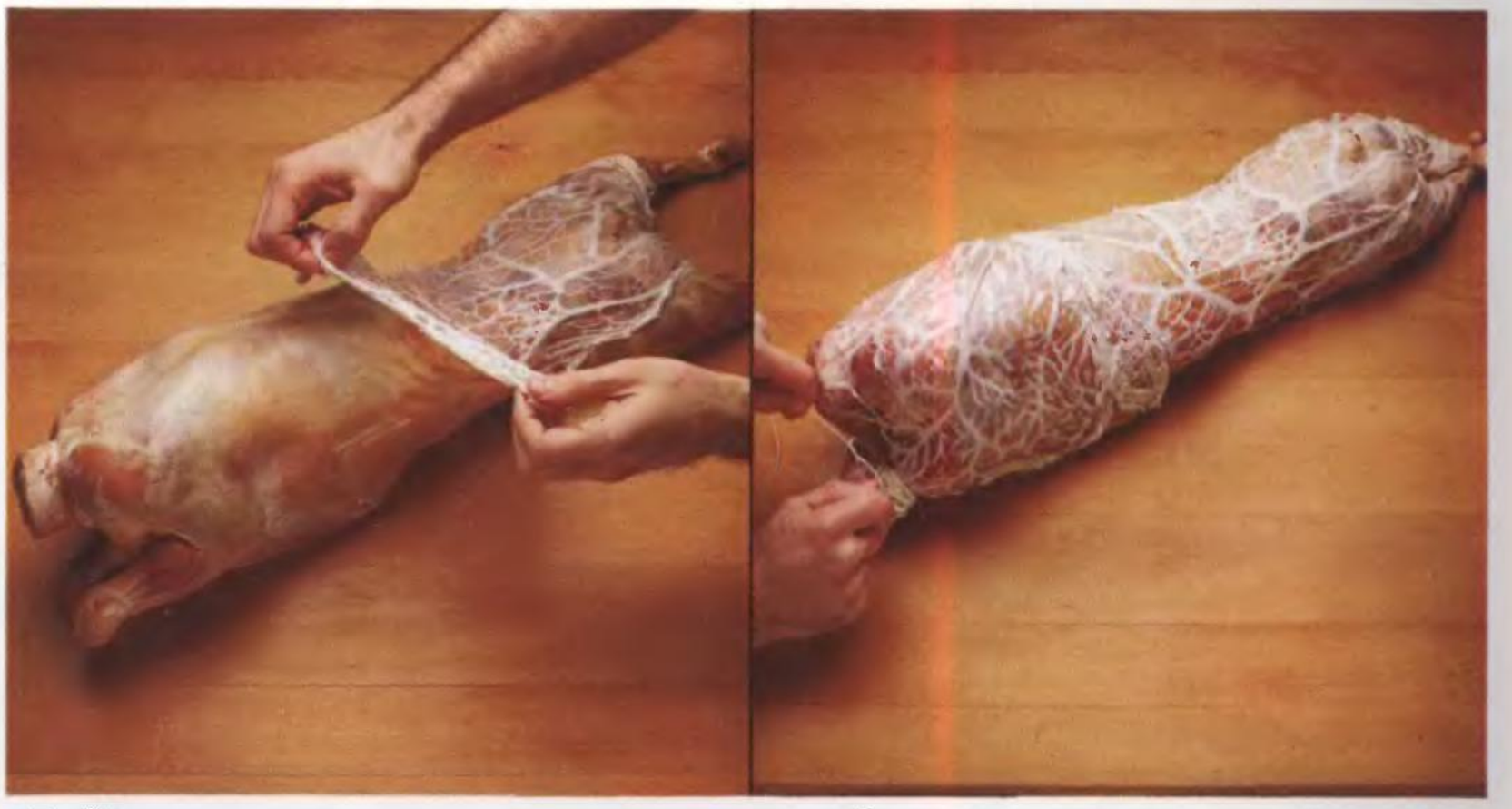
5 **Разделка ног.** На деревянной доске разрежьте каждую половину седла на ломтики и уложите на блюде по кругу. Разделайте каждую ногу, сначала срезая ломтики с огузка и затем с ноги. Подайте мясо с соусом, приготовленным из разведенного водой или вином сока.□

Молочный ягненок, запеченный в сальнике

Ягненок до шести недель, которого не кормили ничем, кроме молока, достаточно мал, и его можно приготовить целиком. Весенние молочные ягнята — традиционное пасхальное блюдо во многих странах.

Бледно-розовое мясо молочного ягненка отличается по вкусу от мяса барашка, кормленного травой. Так, если мясо барашка можно подавать среднепрожаренным, то мясо молочного ягненка, как и мясо других молочных животных, необходимо прожаривать как следует. Однако благодаря малой мышечной массе тушка молодого ягненка прожаривается насквозь за небольшое время. Мясо молочных козлят очень похоже на мясо ягнят, и его приготовление ничем не отличается.

Запеченного ягненка очень просто разделывать: достаточно разрезать его вдоль и разделить каждую половину на 4—6 порций. Разделать более крупного, например шестимесячного ягненка, показанного на иллюстрации, — лишь немного более сложная задача. Отрежьте от туловища лопаточные части, затем разрежьте каждую из них, так чтобы отделить плечевую кость от лопатки. Отделите задние ноги от туловища. Нарежьте филейный конец каждой ноги параллельно кости на два или три ломтика, а оставшуюся часть ноги разрежьте поперек, отделив голень. Седло нарежьте поперек так, чтобы получить две или три двойных отбивных. Срежьте мясо с каждой стороны корейки, начиная от позвоночника, по костям, и разрежьте каждый из кусков мяса поперек на две порции. Шестикилограммового молочного ягненка хватит, чтобы накормить вкуснейшим мясом примерно 20 человек.



1 **Заворачивание молочного ягненка в сальник.** Положите тушку ягненка на деревянную доску животом вниз. Оберните несколькими кусками сальника — в данном случае свиного — тушку ягненка, чтобы она была покрыта полностью *(фото вверху слева)*. Стяните задние ноги и обмотайте их куском крепкой нитки. Другим куском нитки скрепите передние ноги *(фото вверху справа)*.

2 **Втирание масла.** Положите подготовленную тушку ягненка на большой противень. Налейте на него немного растительного масла и разотрите его руками. Посыпьте солью, перцем и сушеными травами. Поместите ягненка в разогретую до 180 °С духовку.

3 **Запекание**. Спустя 40 мин. полейте мясо соком со дна противня и повторяйте через каждые 15 мин. Перед окончанием запекания поливайте почаще. Шестикилограммовый ягненок должен запекаться около двух с половиной часов. Когда кожа станет золотистой, проткните мясо на бедре — если появится чистый прозрачный сок, значит, мясо готово. Перед разделкой ягненок должен постоять примерно четверть часа.□

3

Варка и тушение

Кипячение для нежного вкуса

Отварная нога, розовая и сочная
Глазирование уваренным бульоном
Фарширование филейных кусков
Мясо с овощным пюре
Тушеное мясо молодого барашка в душистом бульоне
Сгущивание сока при тушении
Гарнир из овощей ассорти

Вода в сочетании с мягким нагревом размягчит даже жесткие куски бараньего мяса до сочной нежности. Как варка, так и тушение — это способы готовки в слабо кипящей жидкости; различаются эти кулинарные технологии лишь тем, что при варке количество используемой жидкости гораздо больше. Наибольший эффект дают варка и тушение жестких и жилистых фрагментов тушки барашка, таких, как шейка, рулька, лопатка. Слабо кипящая вода размягчает тугие мышцы и растворяет желатин из тканей связок. Долгая готовка — не менее полутора часов — необходима, чтобы мясо стало нежным, а благодаря растворенному желатину осталось сочным. Наиболее вкусными становятся при варке куски баранины от взрослых животных — в них, как нигде, много желатина. Это, однако, не ограничивает использование для варки мяса молодого барашка. Такие куски, как филе или окорок, содержат мало желатина, но сваренный окорок отличается нежным вкусом и богатым ароматом.

Мясо варят в обычной воде, которая к концу готовки становится вкусным бульоном, наполненным ароматами мяса и овощей. Бульон можно загустить, добавив в него яичных желтков или муки или того и другого вместе. Тогда получится соус для мяса. Кроме того, бульон может послужить основой для супа. Для тушения барашка также обычно используют воду, но с тем же успехом можно использовать вино, крепкий бульон, маринад *(рецепт на с. 14)*, мякоть помидоров или любое сочетание этих жидкостей. Во многих тушеных блюдах жидкость приобретает дополнительный аромат, если мясо предварительно обжарить: запекшийся сок разводят жидкостью, которую в дальнейшем используют для тушения. В конце готовки жидкость превращается в сложную смесь всех компонентов блюда и подается в качестве соуса к мясу.

Когда варят или тушат барашка, к мясу обычно добавляют пахучие овощи, такие, как лук или морковь, которые придают бульону особый вкус. Когда овощи выварятся, их выбрасывают и заменяют свежими. Многие блюда из тушеной баранины *(рецепты на с. 54—56 и 63—64)* получают, смешивая уже готовые мясо и овощи и подают после недолгого совместного их кипячения — в результате каждый компонент сохраняет свой аромат. В других случаях, например при приготовлении доба, показанного на предыдущей странице, ароматные овощи и мясо тушатся вместе с самого начала.

Полная ложка блюда доб. Для этого блюда мясо молодого барашка мариновали в оливковом масле и вине, что обогатило его аромат, потом его нашпиговали кусочками сала, благодаря чему оно осталось сочным, несмотря на долгую готовку, и, наконец, мясо тушили в маринаде. Вместе с мясом в кастрюле находились душистые овощи, сырой бекон и кусочки свиной кожи, пока вкус всех ингредиентов не смешался.

Отваривание кусков первосортного мяса

Варка гораздо лучше других способов готовки сохраняет естественный аромат мяса барашка. Кусок кладут в воду и варят в ней при слабом кипении. Для быстрой варки годится лишь окорок, который в готовом виде остается нежным и сочным. Дальше готовят куски с жестким, жилистым мясом *(рецепты на с. 50—53)*.

Как было сказано, в воду, где варят мясо, часто добавляют травы и овощи. Их варят около получаса, чтобы они успели отдать бульону свой вкус и лишь затем кладут мясо. Затем ногу, завернутую в кусок марли, чтобы она не разварилась и сохранила свою форму, погружают в кипяток: при контакте с горячей жидкостью белок на поверхности мяса сворачивается, предотвращая переход сока в бульон.

Нога должна вариться на несильном огне: если вода будет сильно кипеть, мясо станет сухим и волокнистым. Чтобы предотвратить испарение жидкости, прикройте кастрюлю крышкой, оставив небольшую щель. Чтобы окорок не переварился, время готовки должно составлять не более получаса на 1 килограмм веса куска. Тогда оно будет сочным и иметь нежный розовый цвет на разрезе.

К моменту окончания варки мяса овощи, варившиеся вместе с мясом, тоже станут мягкими и отдадут большую часть своего вкуса бульону. Вы можете подать их вместе с барашком, однако свежие овощи, сваренные отдельно в небольшом количестве воды, будут вкуснее в качестве гарнира. Оставшийся бульон может использоваться как основа для супа или соуса, который можно подать с мясом *(рецепт на с. 112)*.

1 **Заворачивание окорока в марлю.** Удалите из окорока барашка тазовую кость *(рецепт на с. 12)*. Срежьте весь лишний жир. Если, как показано на фото вверху, берцовая кость отпилена выше сустава, обвяжите ниткой болтающуюся полоску мяса. Сложите пополам кусок марли и положите его на стол. Положите ногу на марлю и заверните ее.

2 **Перевязывание куска.** Подберите марлю на обоих концах окорока, перекрутите ее и перевяжите нитками; отрежьте ножницами излишки ткани. Затем перевяжите кусок нитками на расстоянии примерно 7,5 см друг от друга.

6 **Подача на стол.** Нарежьте мясо ломтиками по числу обедающих *(рецепт на с. 32)*. Слейте воду из-под овощей не в раковину, а в другую кастрюлю. Уложите овощи рядом с мясом на сервировочном блюде *(фото вверху)*. Отдельно подайте соус с каперсами *(в рамке справа)*.□

3 **Отваривание.** Положите в кастрюлю с холодной водой головку чеснока, ароматический букет, очищенные морковь и лук и гвоздику. Накройте ее крышкой и доведите до кипения. Уменьшите огонь и кипятите примерно полчаса. Положите в овощной бульон окорок. Слегка приоткройте крышку и увеличьте огонь. Когда жидкость вновь закипит, уменьшите огонь до минимума, чтобы жидкость едва кипела.

4 **Приготовление овощей.** Очистите репу и морковь; морковь порежьте большими кусками. Начистите молодой картошки. Положите все овощи в кастрюлю и залейте их бульоном. Если в кастрюле с окороком бульона останется слишком мало, долейте туда воды. В кастрюле с овощами доведите жидкость до кипения и готовьте овощи на небольшом огне около 20 мин., пока они не станут мягкими.

5 **Окончание варки.** Когда мясо будет готово, выньте его из кастрюли с помощью шумовки *(вверху)* или двух широких лопаточек с дырочками. Положите окорок на стол, разрежьте нитки и разверните мясо. Переложите его на большое подогретое сервировочное блюдо.

Пикантный соус с каперсами

1 **Приготовление основы соуса.** Примерно за час до окончания варки окорока разведите в кастрюле сливочное масло. С помощью веничка разболтайте его с мукой до получения однородной массы желтоватого цвета. Снимите кастрюлю с огня и, постоянно взбивая, добавьте ковшик бульона, в котором варилось мясо. Продолжая взбивать, добавьте еще два-три ковшика бульона.

2 **Приготовление соуса.** Вновь поставьте кастрюлю на огонь и доведите массу до кипения. На этой стадии соус должен иметь консистенцию сливок; если он слишком густой, добавьте еще бульона. Чтобы избавиться от привкуса сырой муки, кипятите соус примерно 40 мин., периодически снимая пенку. Слегка взбейте яичные желтки с процеженным лимонным соком или со сливками. Добавьте к желткам немножко соуса. Затем, сняв соус с огня, вливайте в него желтки, взбивая получающуюся смесь *(фото слева)*. Поставьте кастрюлю вновь на небольшой огонь и мешайте соус, пока он не загустеет; при этам не доводите массу до кипения. Вымойте каперсы и смешайте их с соусом *(фото справа)*.

Тушение отварной шейки

Если шейку или лопатку, с относительно жестким мясом, варить достаточно долго, они становятся нежными, а благодаря большому содержанию в них желатина остаются сочными. Если затем жидкость, использовавшуюся для варки, частично выпарить и поливать ею куски в конце готовки, поверхность мяса приобретает красивый золотистый оттенок.

Шейка содержит много костей и имеет неудобную для готовки форму. Но если удалить из нее кости и нафаршировать, получится заготовка в виде колбаски, которая легко поместится в большую кастрюлю. Во время первой стадии готовки шейку, завернутую в марлю, отваривают в большом количестве бульона, в котором прежде находились кости и душистые овощи. Затем мясо разворачивают и укладывают в кастрюлю поменьше и продолжают варить, положив в бульон свежие овощи. Оставшийся бульон выпаривают до консистенции сиропа.

Заключительная стадия готовки — это, по существу, тушение в небольшом количестве жидкости. Мясо и овощи не покрыты целиком бульоном, а находящиеся над поверхностью части поливают загущенным бульоном. Потом из остатков этого бульона можно приготовить соус для мяса.

1 **Удаление костей.** Очистите шейку барашка от костей *(рецепт на с. 11)* и сохраните их. Сделайте у более мясистого края куска два глубоких разреза по 5 см длиной на расстоянии 5 см друг от друга. Надавите ладонями на мясо, чтобы открыть разрезы. Оставьте связку на противоположной стороне куска — если ее удалить, кусок распадется на две части.

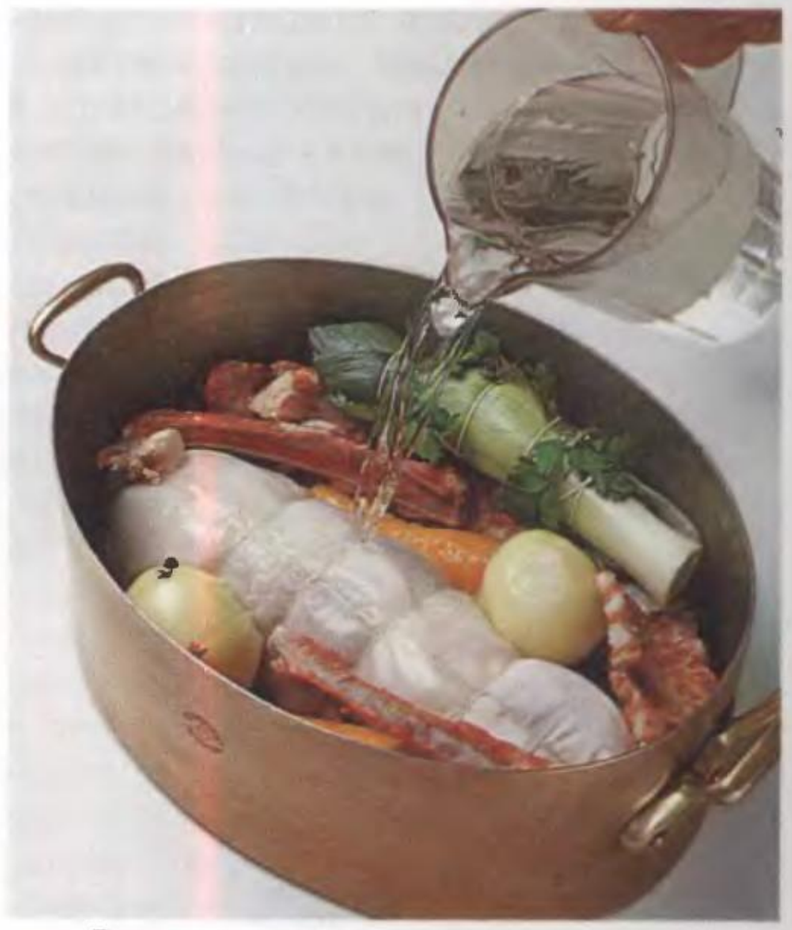
2 **Укладка начинки.** Приготовьте начинку — в данном случае комбинацию сыра рикотта, ветчины, петрушки, чеснока и масла, смешанных с толчеными сухарями и яйцом *(рецепт на с. 15)*. Положите начинку шейки и распределите ее по поверхности мяса плоским слоем.

6 **Разворачивание свертка.** Подцепите рулет большой вилкой или двумя маленькими за нитку и вытащите его из кастрюли. Положите сверток на поднос; разрежьте нитки острым ножом и удалите марлевую обертку — мясо в процессе готовки должно сморщиться. Перенесите его в кастрюлю поменьше. Процедите жидкость из кастрюли в миску; оставшиеся кости и вываренные овощи можно выбросить.

7 **Добавление свежих овощей.** Очистите несколько небольших реп и разрежьте каждую на четыре части; почистите морковь и порежьте ее кружочками по 2,5 см высотой; почистите лук и порежьте его крупными кусками. Обложите овощами мясо *(фото вверху)*. Зачерпните бульона, в котором варилось мясо, и залейте кастрюлю так, чтобы мясо было покрыто на две трети. Закройте кастрюлю крышкой и поместите ее в духовку, разогретую до 180 °С. Оставшийся бульон кипятите на сильном огне в неглубокой кастрюльке, пока жидкость не станет густой и похожей на сироп. Примерно через 45 мин., когда овощи станут мягкими, выньте кастрюльку с мясом из духовки.

3 **Формирование рулета.** Заверните один широкий край шейки на начинку, а на него заверните противоположный край, так чтобы полностью закрыть начинку. Положите рулет на сложенную вдвое марлю. Отрежьте лишнюю марлю, оставив по 12,5 см с каждой широкой стороны и по 10 см с каждой узкой стороны. Плотно оберните мясо марлей.

4 **Обвязывание рулета.** Привяжите нитку к одному концу рулета, затем обвяжите его в нескольких местах по длине, делая петли примерно через каждые 4 см. Завяжите нитку на другом конце рулета. Проденьте нитку обратно вдоль нижней стороны свертка, продевая ее под каждую петлю и обвязывая вокруг нее. Вновь завяжите нитку в месте первого узла. Отрежьте оставшийся конец нитки.



5 **Отваривание мяса.** Почистите морковь. Почистите лук и нашпигуйте его гвоздикой. Положите завернутое в марлю мясо в большую кастрюлю. Обложите его костями, вытащенными из шейки, овощами и ароматическим букетом. Залейте содержимое кастрюли холодной водой. Доведите воду до кипения и варите мясо на медленном огне около 2 ч., все время снимая пену с поверхности.

8 **Глазирование.** Переложите мясо на блюдо. Овощи и жидкость откиньте на дуршлаг, а жидкость соберите в миску. Положите мясо и овощи обратно в кастрюлю. Доведите жидкость до кипения и кипятите ее, держа на огне половину кастрюли и снимая жир с холодной стороны. Когда соус достигнет густоты сметаны, полейте им мясо.

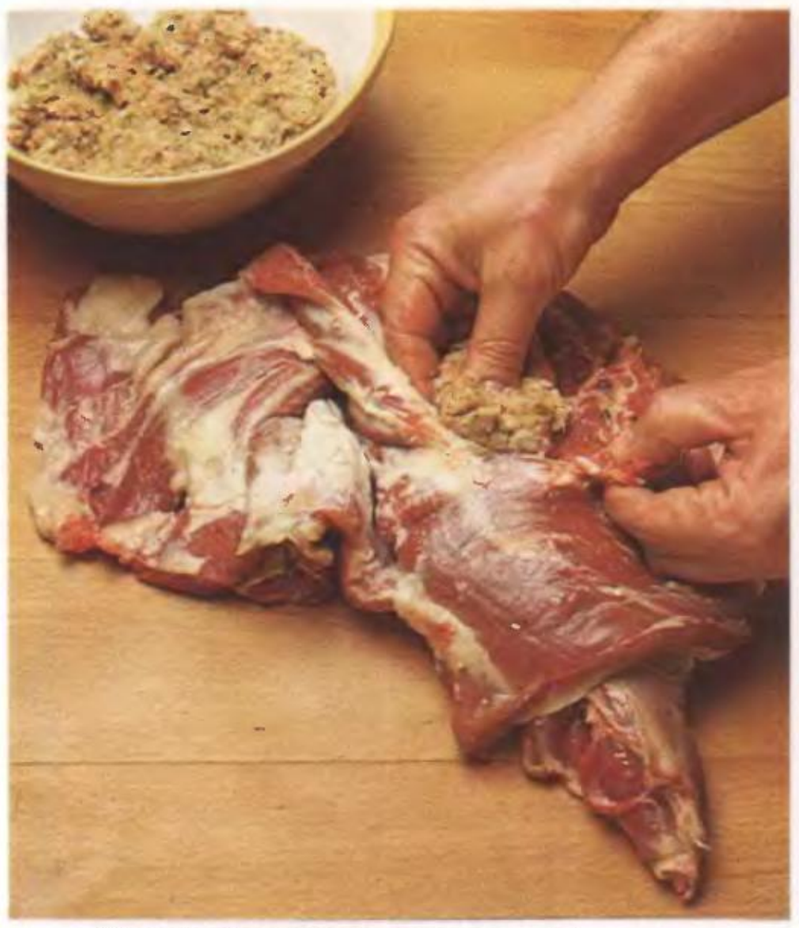
9 **Поливание загущенным бульоном.** Поставьте кастрюлю без крышки обратно в духовку. Через небольшие промежутки времени поливайте овощи и мясо соусом, используя пипетку. Примерно через 45 мин., когда на мясе образуется золотистая корочка, выньте кастрюлю из духовки. Переложите мясо и овощи на разогретое сервировочное блюдо и оставьте их в тепле, а тем временем закончите приготовление соуса.

10 **Подача на стол.** Процедите соус через ситечко в небольшую кастрюльку. Поставьте кастрюльку возле огня; снимите жир (*п. 8*). Порежьте рулет на толстые ломти. Подайте мясо с гарниром из овощей под соусом.□

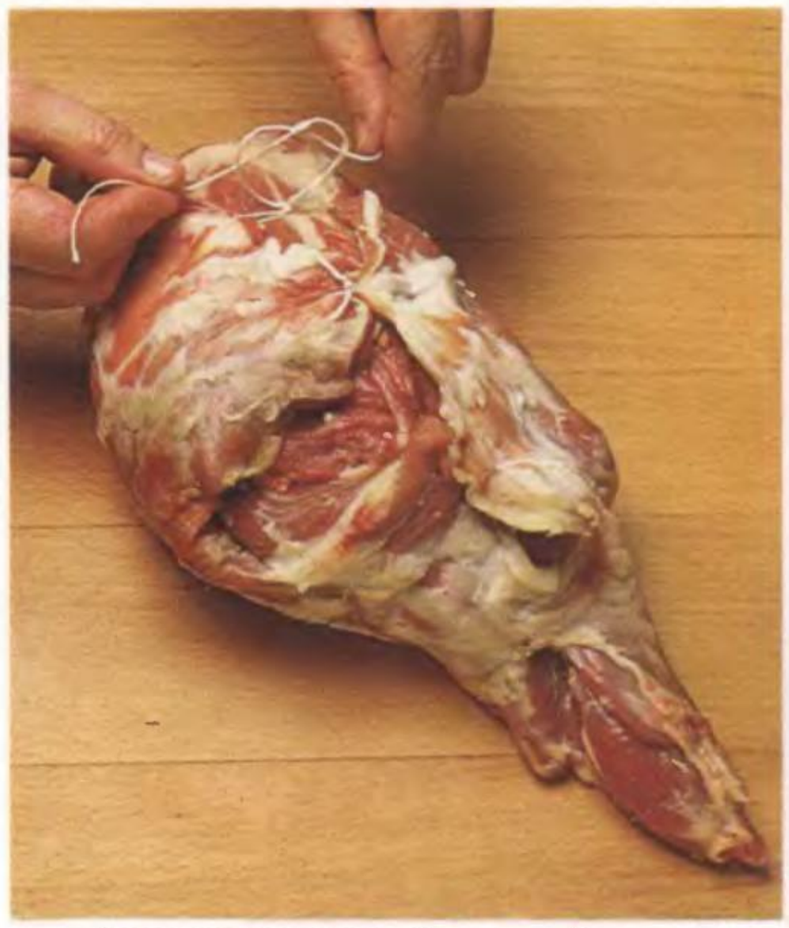
Фарширование начинкой кармана

Пока вы не удалите из лопаточной части кости, этот кусок неудобно отваривать, так как он с трудом помещается в кастрюле. Для удаления костей может быть использован любой из методов, показанных на с. 12—13. Мы для примера выбрали метод, при котором остается карман, который можно использовать для начинки. Как только лопатка нафарширована, ее можно сшить, свернуть в рулет или завязать, после чего ее можно варить в овальной кастрюле.

Лопатка должна вариться, пока не станет нежной. Затем ее поливают выпаренным бульоном, чтобы на поверхности мяса образовалась золотистая корочка. Овощи и кости при варке вместе с мясом обогащают бульон своими ароматами. Когда кости и овощи отдадут все свои соки, их можно выбросить, заканчивать готовку нужно со свежими овощами, которые впоследствии идут на гарнир. В данном случае гарнир представляет из себя смесь головок чеснока, репы, корней сельдерея и картофеля. Вы можете также добавить пастернак или брюкву. Овощи можно не глазировать вместе с мясом *(п. 8, с. 51)*, а, отварив их, вынуть и протереть в пюре.

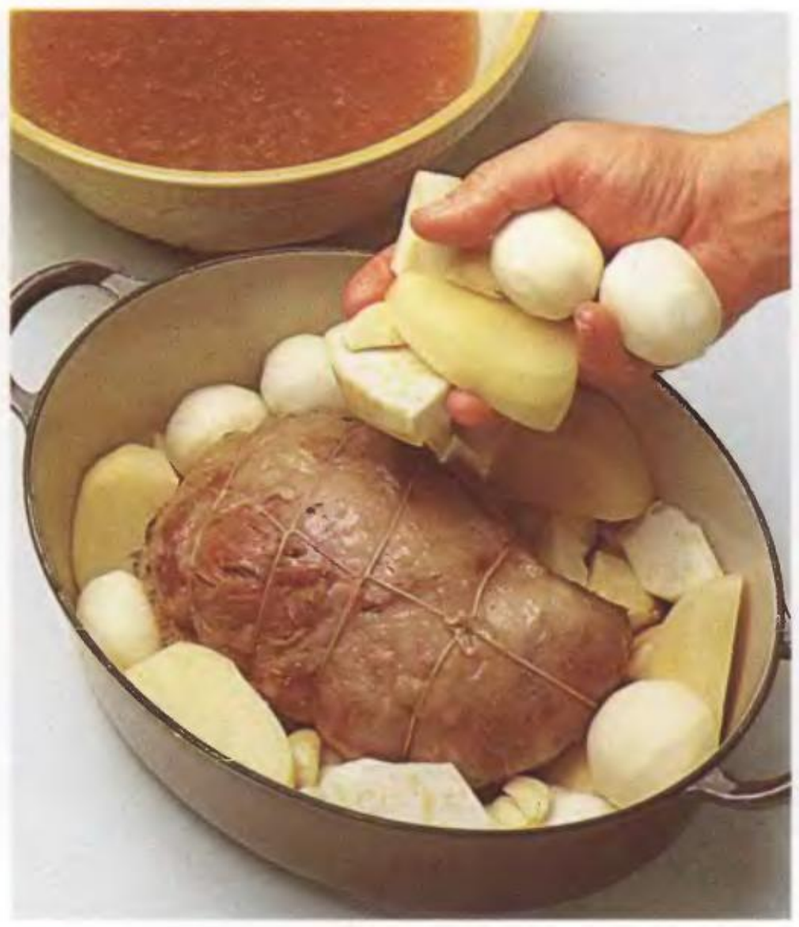


1 **Фарширование лопатки.** Приготовьте фарш из свинины *(рецепт на с. 15)*. Очистите лопатку от костей *(рецепт на с. 13)*. Кости не выкидывайте. Срежьте весь лишний жир. Набейте начинкой карман, оставшийся после удаления средней кости, и разложите оставшуюся начинку по куску.



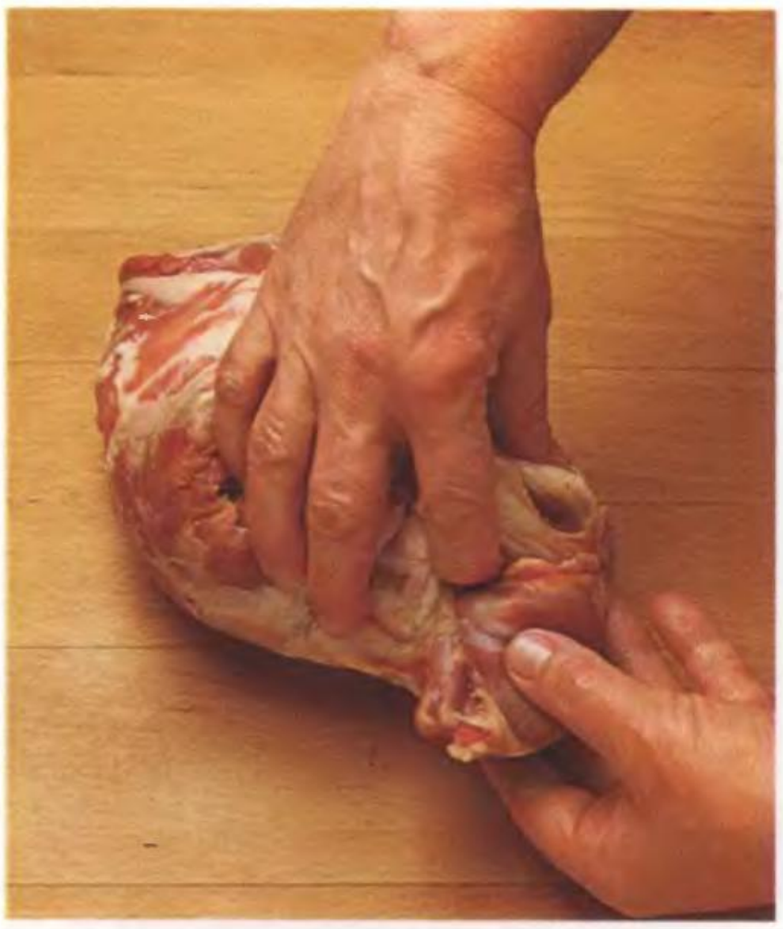
2 **Сшивание куска.** Сложите оба края лопатки вместе. С помощью кухонной иглы с вдетой в нее толстой ниткой сделайте стежок на плечевой части и сшейте оба края друг с другом. Завяжите концы нитки узлом. Сделайте еще два или три стежка, чтобы сшить обе стороны заплечной части. Завяжите нитку узлом.

6 **Продолжение готовки мяса.** Закройте кастрюлю крышкой и поставьте ее в духовку, нагретую до 170 °С. Варите лопатку в течение 2 ч., после чего вытащите кастрюлю из духовки. Переложите мясо на деревянную доску или блюдо. Процедите получившийся бульон в миску *(фото вверху)*. Выбросьте кости и душистые овощи. Положите мясо обратно в кастрюлю.

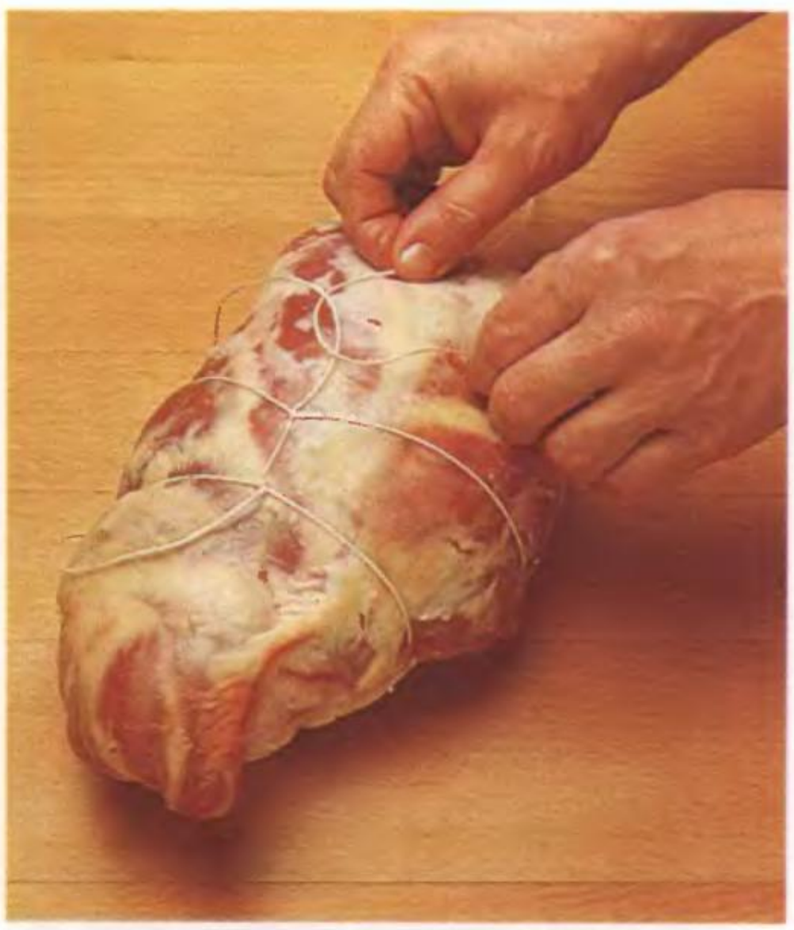


7 **Добавление свежих овощей.** Почистите сельдерей и порежьте его кружочками. Очистите несколько крупных реп. Плоской стороной ножа подавите головки чеснока и почистите их. Почистите несколько картофелин и порежьте их пополам. Положите овощи вокруг мяса. Залейте все бульоном. Доведите до кипения, закройте крышкой и варите примерно 30 мин., пока овощи не станут мягкими.

8 **Удаление жира из бульона.** Переложите мясо на блюдо и добавьте небольшое количество бульона. Оставшийся бульон процедите в неглубокую кастрюлю. Овощи не выкидывайте. Бульон доведите до кипения, уменьшите огонь и отодвиньте кастрюлю, чтобы только половина ее была над огнем. Снимайте жир, который будет собираться на холодной стороне. Удалив весь жир, поставьте кастрюлю на сильный огонь и уварите бульон до консистенции сиропа.



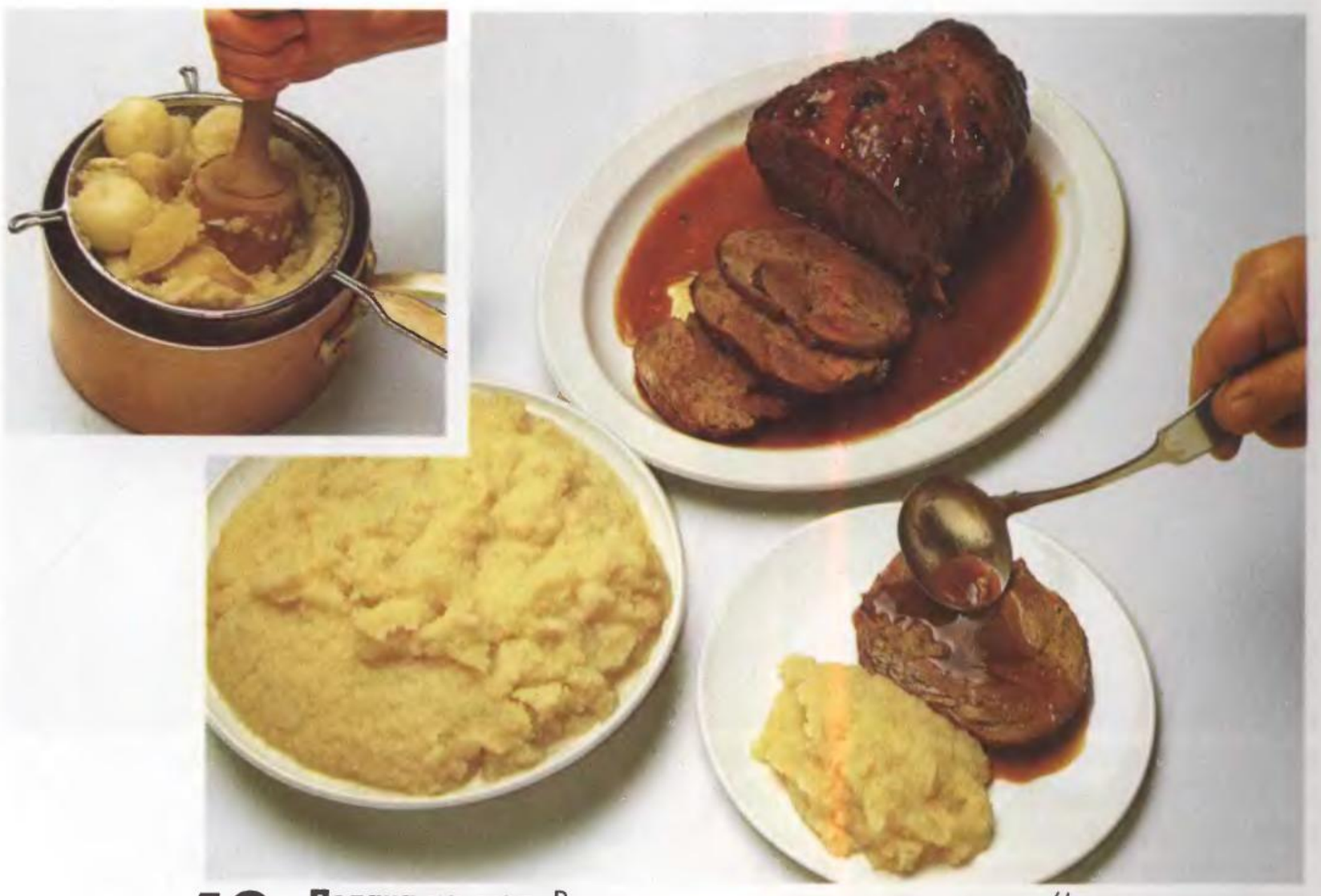
3 **Закрывание рулечной части.** Пальцами вдавите мясо рульки в карман с начинкой, чтобы начинка не вывалилась из отверстия во время готовки.



4 **Обвязывание куска.** Переверните лопатку внешней стороной вверх; обвяжите кусок ниткой, сделав вокруг него петли примерно через 5 см *(фото вверху)*. Переверните лопатку и протяните нитку обратно вдоль мяса, делая узелок на каждой петле. Свяжите оба конца нитки вместе.

5 **Подготовка овощей.** Очистите луковицу и нашпигуйте ее гвоздикой. Очистите, помойте и разделите на части лук-порей; почистите морковь и сельдерей. Положите мясо и кости в большую кастрюлю и добавьте душистые травы: петрушку, чабрец и лавровый лист, а также подготовленные овощи. Залейте холодной водой содержимое кастрюли. Доведите воду до кипения, снимая образующуюся пену.

9 **Поливание мяса соусом.** Поставив кипятиться бульон, поставьте мясо обратно в духовку. Время от времени поливайте его соком, оставшимся на блюде, в котором лежало мясо. Когда эта жидкость закончится, поливайте мясо загустевшим соусом из кастрюли, стоящей на плите. Когда через 45 мин. мясо покроется блестящей глазурью, выньте его из духовки. Вылейте на мясо остатки соуса.



10 **Подача на стол.** Разотрите овощи в пюре через дуршлаг *(фото вверху справа)*. Подержите его, помешивая, на сильном огне, чтобы оно стало гуще. Сняв пюре с огня, положите в него сливочного масла и размешайте. Переложите мясо на сервировочное блюдо. Разрежьте и уберите нитки. Нарежьте рулет ломтиками; подайте его с соусом и пюре.□

Совершенное блюдо из тушеного мяса

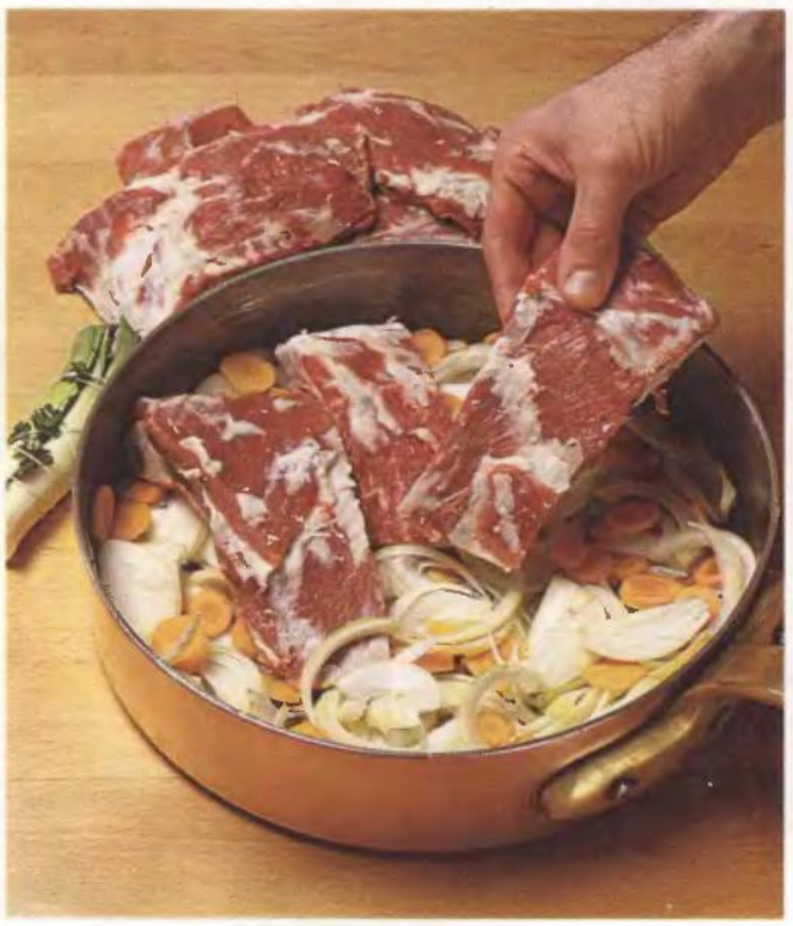
Если мясо перед тушением порезать на мелкие кусочки, его можно плотно уложить в кастрюлю, так что для заливки понадобится совсем немного жидкости. С этой целью можно использовать обычную воду; другая жидкость, например, крепкий бульон, вино или мякоть помидоров придаст блюду особый вкус. В нашем примере порезанная на кусочки грудинка тушится вместе с овощами в крепком бульоне из костей *(рецепт на с. 137)*.

Крепкий бульон, насыщенный ароматом мяса и овощей, получается в результате кипячения на слабом огне костей из-под мяса и овощей в воде. После отваривания мясо и овощи выбрасывают. Для крепкого бульона, технология приготовления которого показана в рамке на следующей странице *(рецепт на с. 165)*, используются кости молодого барашка и телячья рулька, которую кладут ради большого содержания желатина. Их варят с морковью, чесноком, ароматическим букетом и луком, шпигованным гвоздикой. Такой бульон обладает особым ароматом, поэтому его следует использовать только для блюд из мяса молодого барашка.

После отваривания в крепком бульоне примерно в течение 1,5—2 ч. мясо молодого барашка становится мягким и вкусным. После этого душистые овощи следует выкинуть: за время долгой готовки они потеряли вкус и, если, как здесь, мясо жирное, они пропитаны и жиром. Мясо молодого барашка под процеженным соусом хорошо идет с одним из разнообразных овощных гарниров, каждый из которых придает блюду свой особый вкус. Овощи для гарнира лучше сохранят индивидуальный вкус, если готовить их отдельно от мяса способом, зависящим от природы тех или иных продуктов. В нашем случае к мясу молодого барашка подаются кусочки репы, обжаренные в сливочном масле до золотистого цвета. Как вариант можно использовать тушеную морковь, мелкие луковицы, жаренные целиком в сотейнике, или слегка обваренные кубики картофеля.

1 **Срезание жира.** Вставьте кончик лезвия ножа между поверхностным жиром и мясом. Ухватитесь за край жира и оттягивайте его, с помощью ножа освобождая жир там, где он сращен с нижним слоем мяса.

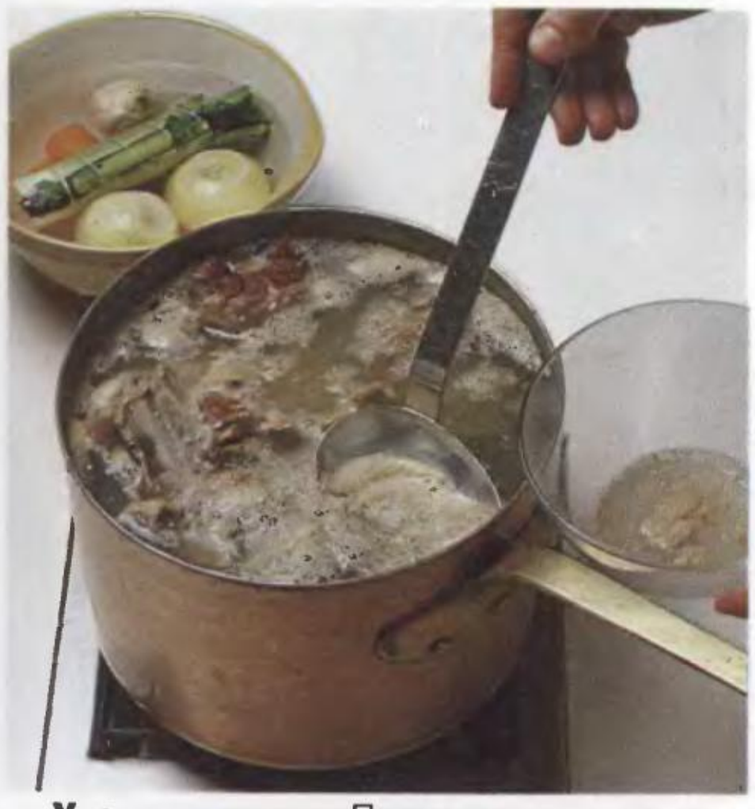
2 **Разделка мяса.** Переверните грудинку внутренней стороной вверх. Разрезая мясо вдоль ребер, разделите грудинку на куски по два-три ребра.



3 **Подготовка к тушению.** Нарежьте ломтиками лук и морковь, чтобы их хватило покрыть дно большой кастрюли. Поверх овощей уложите кусочки мяса. Добавьте ароматический букет, состоящий в данном случае из сельдерея, лука-порея, чабреца, лаврового листа и петрушки. Приправьте блюдо солью.

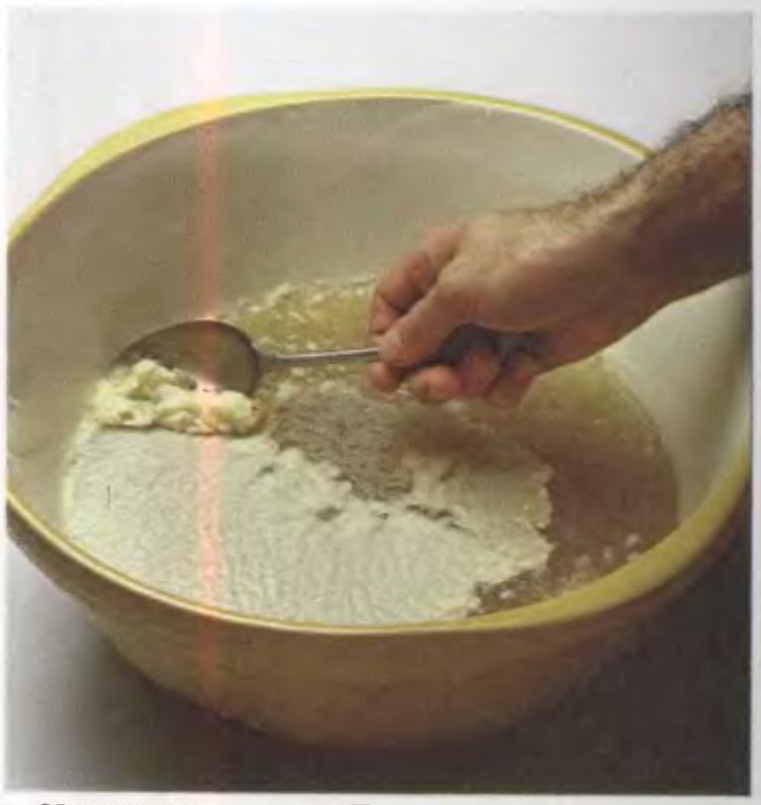
4 **Тушение.** Залейте мясо горячим бульоном из костей. Доведите жидкость до кипения. Затем закройте кастрюлю крышкой и оставьте вариться на слабом огне в течение двух часов, пока мясо не станет мягким.

Приготовление крепкого бульона из костей молодого барашка

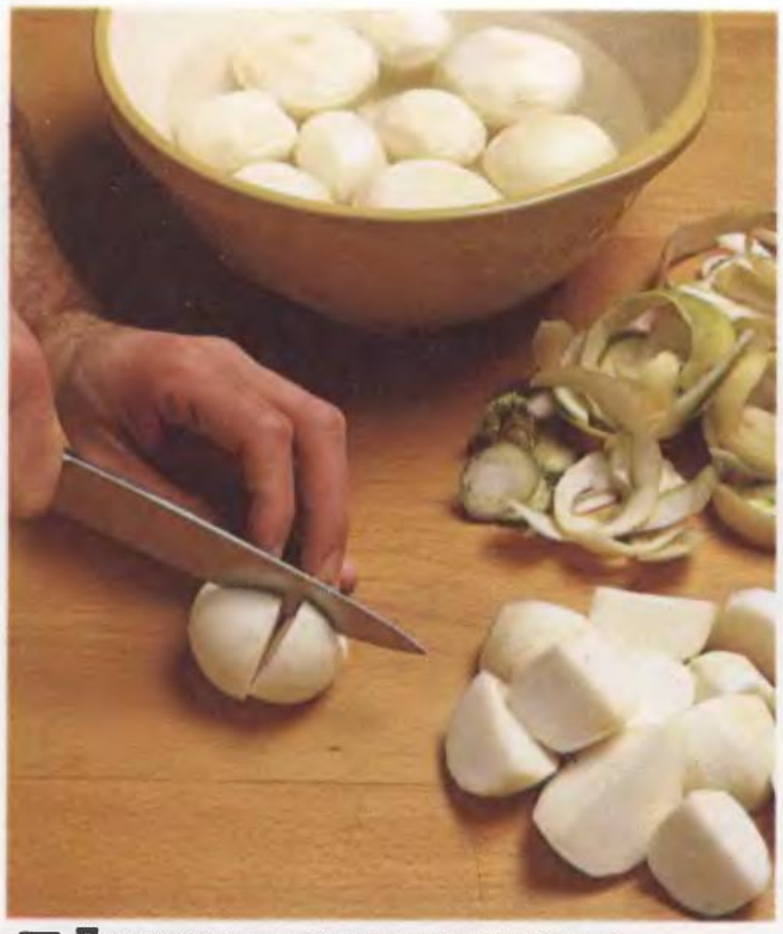


1 **Удаление пены.** Положите в кастрюлю кости и остатки мяса барашка, а также порубленную телячью рульку. Налейте холодной воды, чтобы она полностью закрыла кости. Доведите воду до кипения. Снимайте пену, которая будет собираться на поверхности. Добавьте стакан холодной воды, чтобы жидкость перестала кипеть; как только она опять закипит, на поверхности опять появится пена.

2 **Процеживание бульона.** Продолжайте снимать всплывшую пену еще 10 мин., пока она совсем не перестанет появляться. После этого положите в бульон душистые овощи. Варите бульон при слегка открытой крышке еще не менее 5 ч., чтобы в него перешло как можно больше вкуса и аромата из костей и овощей. Процедите бульон через выложенный марлей дуршлаг.

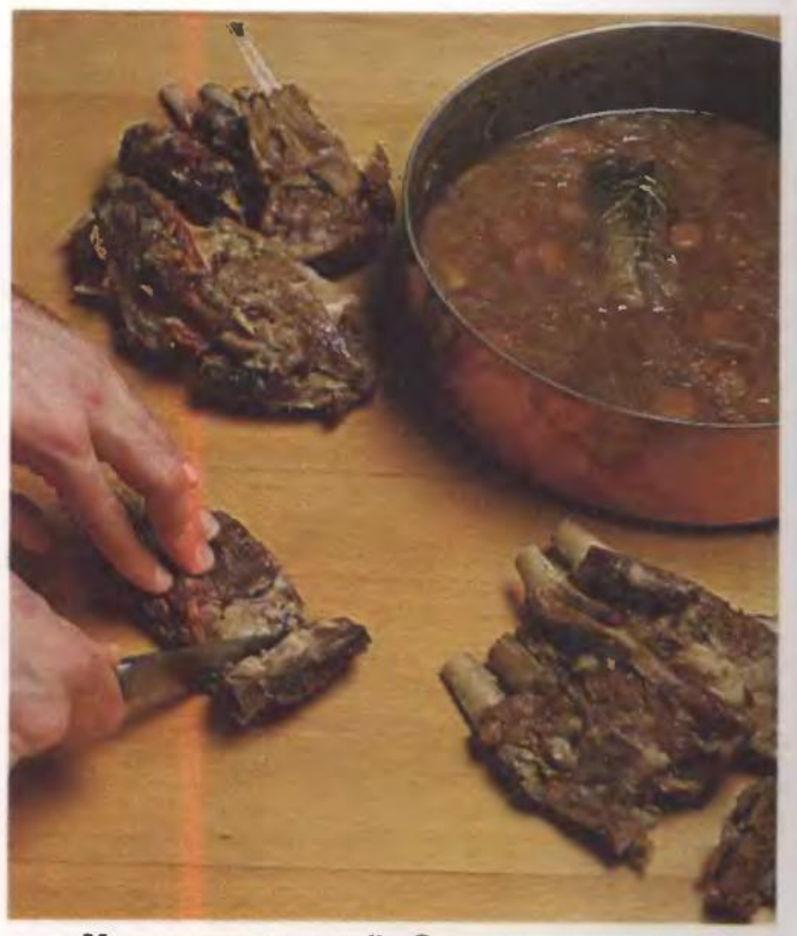


3 **Удаление жира.** Поставьте процеженный бульон на ночь в холодильник. Жир, содержащийся в бульоне, образует на поверхности белую, твердую корку. Соскребите его с помощью ложки, а оставшиеся частички промокните бумажной салфеткой, смоченной горячей водой.



5 **Подготовка репы для гарнира.** Почистите с дюжину маленьких круглых репок. Если вы сделали это заранее, сохраните их в миске с холодной водой, чтобы они не потемнели. Когда мясо будет уже почти готово, выньте корнеплоды из воды, порежьте каждый на четыре части и подсушите бумажным полотенцем.

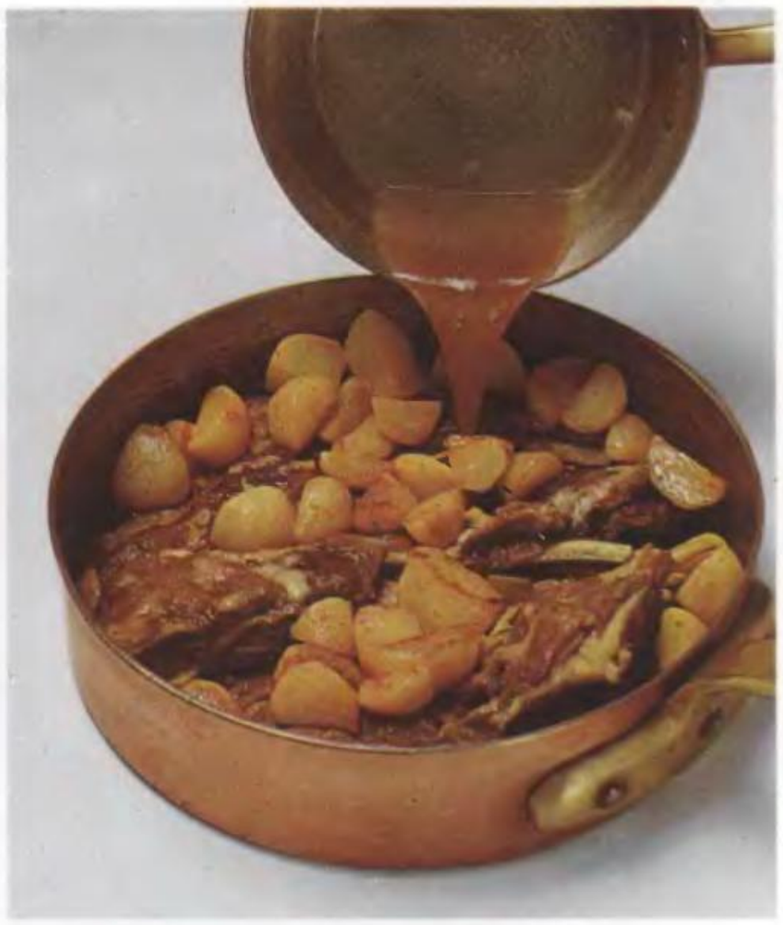
6 **Поджаривание репы.** В растопленное в сковороде сливочное масло положите порезанную репу и жарьте на среднем огне около 30 мин., пока кусочки не станут мягкими и не приобретут золотистый оттенок. Чтобы кусочки прожарились равномерно, время от времени встряхивайте сковородку или осторожно переворачивайте репу деревянной ложкой.



7 **Удаление костей.** Снимите кастрюлю с огня и вытащите мясо с помощью перфорированной ложки. Вытащите из кусков мяса ребра, где необходимо, вырежьте кости из мяса *(фото вверху)*. Маленькие кости можно оставить. Положите мясо в чистую кастрюлю, закройте крышкой и оставьте в теплом месте.▶

8 **Процеживание соуса.** Все, что осталось в кастрюле — бульон и тушеные овощи — откиньте на дуршлаг, под который поставьте небольшую кастрюлю. Деревянной ложкой прижимайте овощи ко дну дуршлага, чтобы весь сок собрался в кастрюлю. Оставшиеся в дуршлаге овощи можно выбросить.

9 **Удаление из соуса жира.** Доведите до кипения жидкость в кастрюле и наполовину сдвиньте ее с огня. Отрегулируйте температуру так, чтобы жидкость со стороны, находящейся над огнем, слегка кипела. Снимайте пленку жира, образующуюся на холодной стороне. Делайте это, пока жир не перестанет скапливаться в этом месте. Примерно за 30 мин. варки соус должен увариться до консистенции сиропа.



10 **Соединение компонентов.** Положите на сковороду кусочки мяса и высыпьте на них жареную репу. Полейте все обезжиренным и уваренным соусом.

11 **Подача на стол.** Подержите блюдо несколько минут на слабом огне, чтобы смешались ароматы мяса, соуса и гарнира. Подайте мясо и овощи на подогретых тарелках.□

Загущение жидкости картофелем

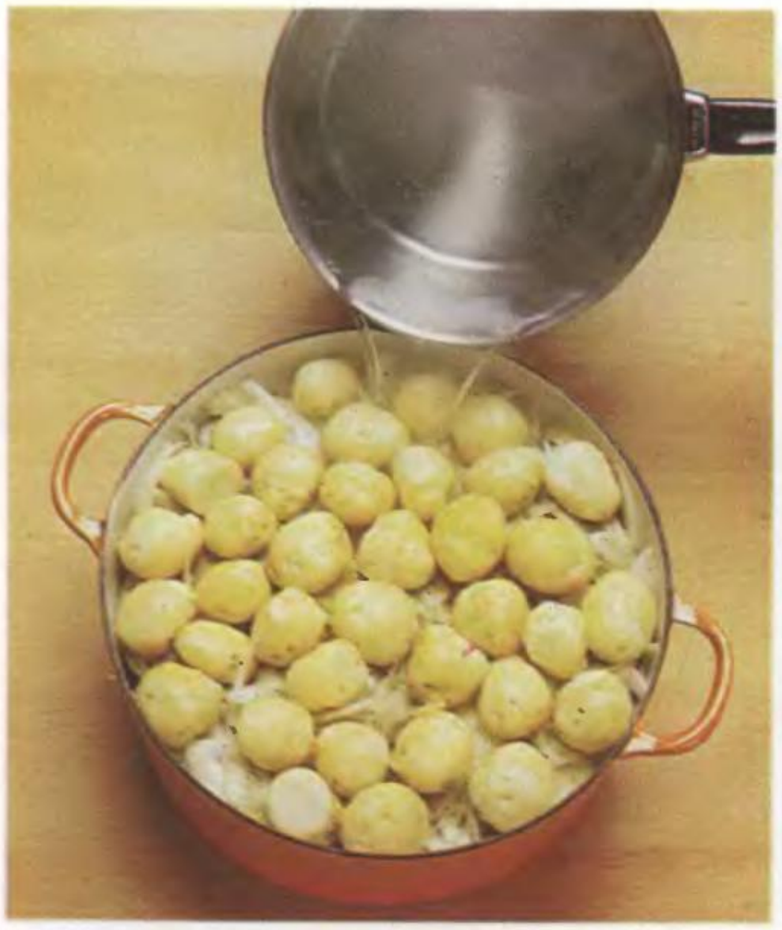
Жидкость, в которой тушится мясо, можно сделать более густой выпариванием *(рецепт на с. 56, п. 9)* или добавлением муки или яичных желтков. Богатый крахмалом картофель тоже годится для этой процедуры: во время готовки он разваривается и дает мякоть для соуса *(рецепт на с. 118)*.

В блюде, рассматриваемом в нашем примере, используется два типа картофеля: старый мучной картофель для загущения и маленький, восковой, молодой картофель, который подается в качестве гарнира к мясу. Старый картофель надо лишь почистить и нарезать ломтиками непосредственно перед использованием; его не нужно прополаскивать, чтобы сохранить крахмал, необходимый для загущения.

Куски мяса молодого барашка, в данном случае шейки, кладутся между слоями порезанного ломтиками картофеля и лука. Молодой картофель укладывается поверх, и все это заливается водой. Плотно закрытое, блюдо готовится в духовке на слабом огне, пока мясо не станет очень мягким, а порезанный картофель почти не превратится в пюре.

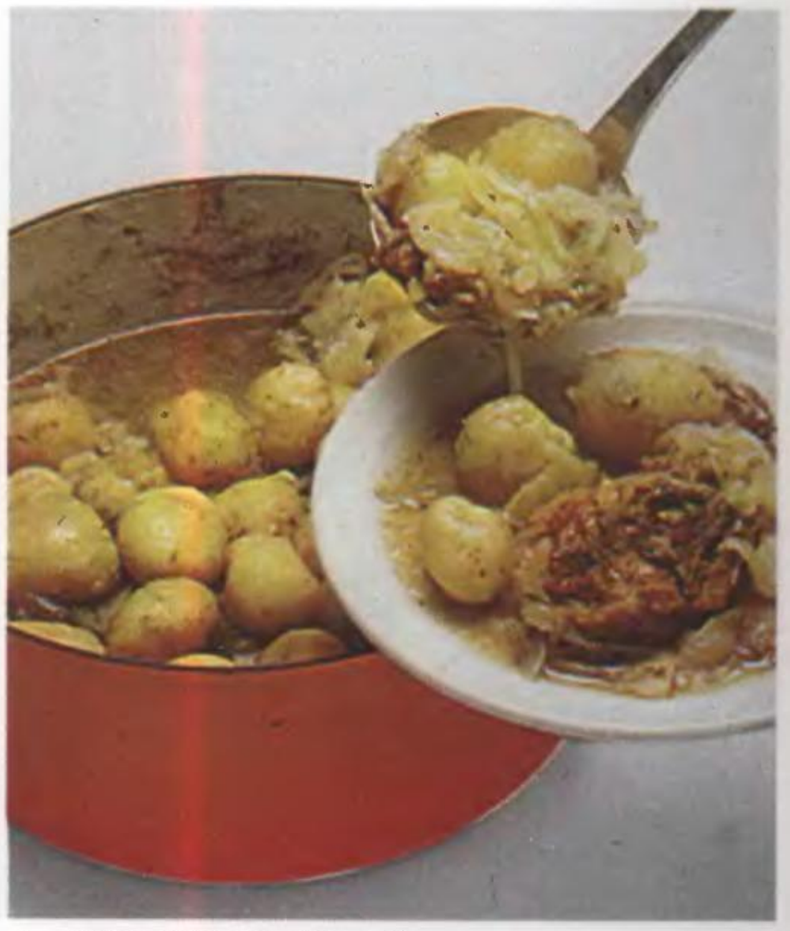
1 **Укладывание компонентов.** Начистите несколько небольших молодых картофелин, соскоблив тонкую кожуру. Положите их в миску с холодной водой, чтобы предохранить от потемнения. Почистите и порежьте ломтиками старый картофель и уложите его достаточно толстым слоем на дно кастрюли. На слой картофеля уложите порезанный кружочками лук. Сверху положите куски барашка.

2 **Укладка второго слоя картофеля.** Приправьте мясо грубой помолотой солью и сушеными травами, в данном случае чабрецом. Не добавляйте перца: если он долгое время находится в жидкости, он передает в нее горечь. Перец можно добавить в блюдо непосредственно на столе. Покройте мясо вторым слоем порезанного ломтиками картофеля, затем вторым слоем порезанного кружками лука. Вновь приправьте солью и травами.



3 **Заливка водой.** Поверх лука плотно уложите слой молодого картофеля. Налейте горячей воды, чтобы она покрыла верхний слой порезанного лука.

4 **Приготовление блюда.** Заверните верх кастрюли алюминиевой фольгой. Сверху положите плотно прилегающую крышку и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 170 °С. Готовьте в течение двух с половиной часов.



5 **Подача на стол.** Вытащите кастрюлю из духовки и снимите крышку и фольгу. С помощью половника наложите порции мяса и гарнира на подогретые тарелки. Убедитесь, что в каждой порции есть немного мяса, немного картофельного пюре и немного неразваренного молодого картофеля.□

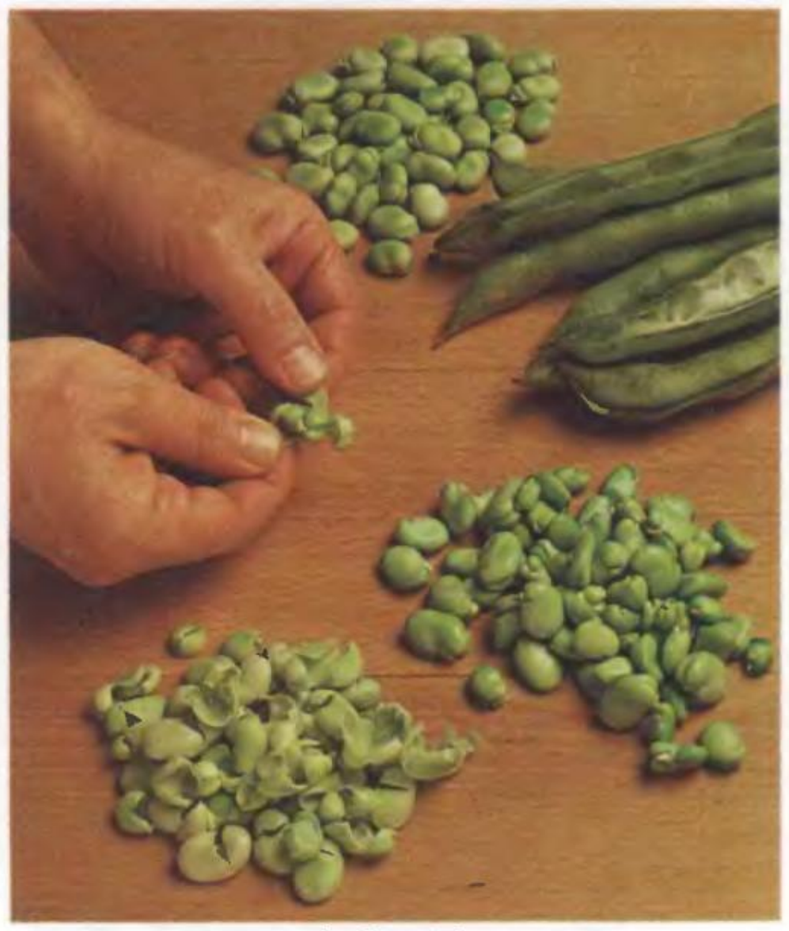
Экзотические добавки к тушеному мясу по-североафрикански

Тушеному мясу придает специфический вкус оливковое масло. В мясе по-североафрикански, выбранном нами для примера, *(рецепт на с. 133)* лопатка молодого барашка тушится в оливковом масле и воде.

Многими особенными своими свойствами это блюдо обязано пряностям — имбирю, чесноку и шафрану, — используемым для приправы, и особенно оливкам и кожуре засоленных лимонов, добавляемых впоследствии. Для этого блюда используются частично созревшие оливки, имеющие фиолетовый оттенок, но их вполне можно заменить зрелыми черными маслинами. Кожура засоленного лимона, благодаря своему пряному, слегка горьковатому вкусу, придает блюду особенную пикантность. Лимоны следует засолить заранее, не позже, чем за месяц до использования *(в рамке на следующей странице; рецепт на с. 167)*; в засоленном виде они могут храниться до года. Тушеное мясо можно готовить и без кожуры засоленного лимона, но вкус его будет другим.

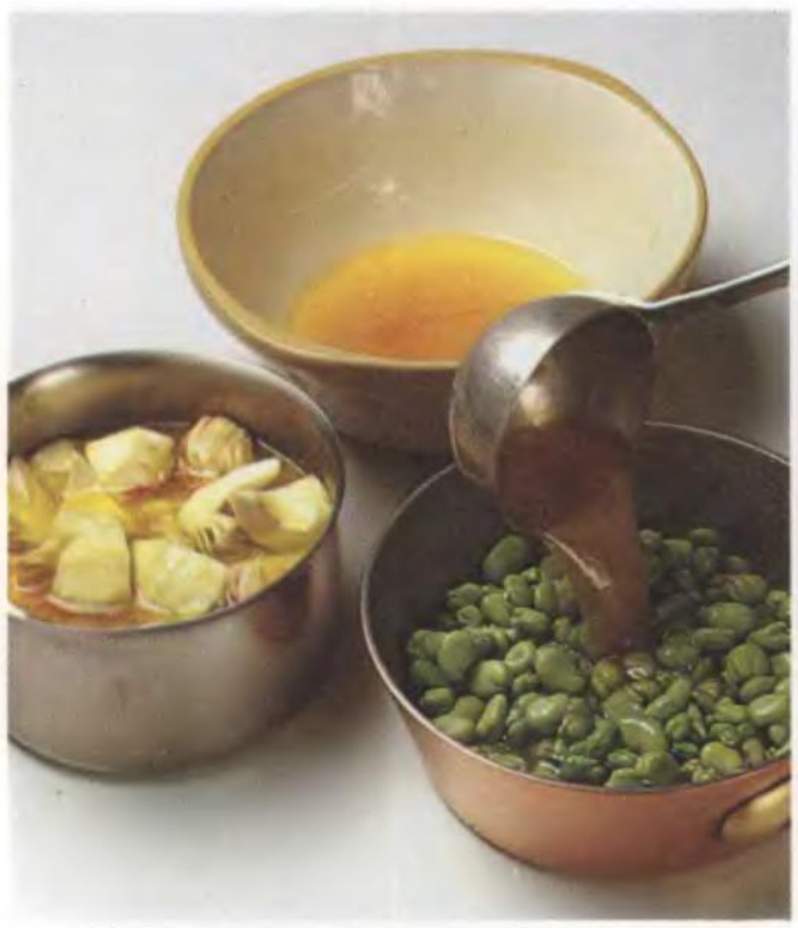
Овощи, которые подаются как гарнир, готовятся отдельно в той же жидкости, в которой тушилось мясо. В данном случае можно взять бобы и донышки артишоков; также годятся горох и морковь.

1 **Тушение мяса.** Разрежьте лопатку молодого барашка на большие куски и удалите лишний жир. Положите куски мяса в кастрюлю, добавьте молотый имбирь, толченые зубки чеснока, соль и порошок шафрана. Налейте примерно пол стакана оливкового масла и залейте все это холодной водой. Накройте крышкой и доведите до кипения. Уменьшите огонь и тушите мясо примерно два часа, пока оно не станет мягким.



2 **Подготовка бобов.** Пока готовятся куски мяса, подготовьте овощи для гарнира. Почистите бобы, сняв с них твердую наружную оболочку. Положите бобы в кастрюлю.

4 **Подготовка оливок и лимонов.** Прополоскайте оливки, чтобы удалить лишнюю соль, а затем замочите их в холодной воде примерно на 30 мин. Тем временем прополоскайте засоленные лимоны, разделите их на четверти и чайной ложкой вычерпайте из них всю мякоть, которую можно выбросить. Разрежьте каждый кусочек кожуры еще на четыре части.



5 **Добавление жидкости.** Если мясо уже стало мягким, вытащите его из кастрюли. Процедите жидкость. Положите мясо обратно в кастрюлю и залейте целым половником бульона, чтобы мясо пока не прилипло к посуде. Чтобы мясо не остыло, поставьте его рядом с огнем. Положите бобы и просушенные артишоки в разные кастрюли. Разделите между ними оставшийся бульон.

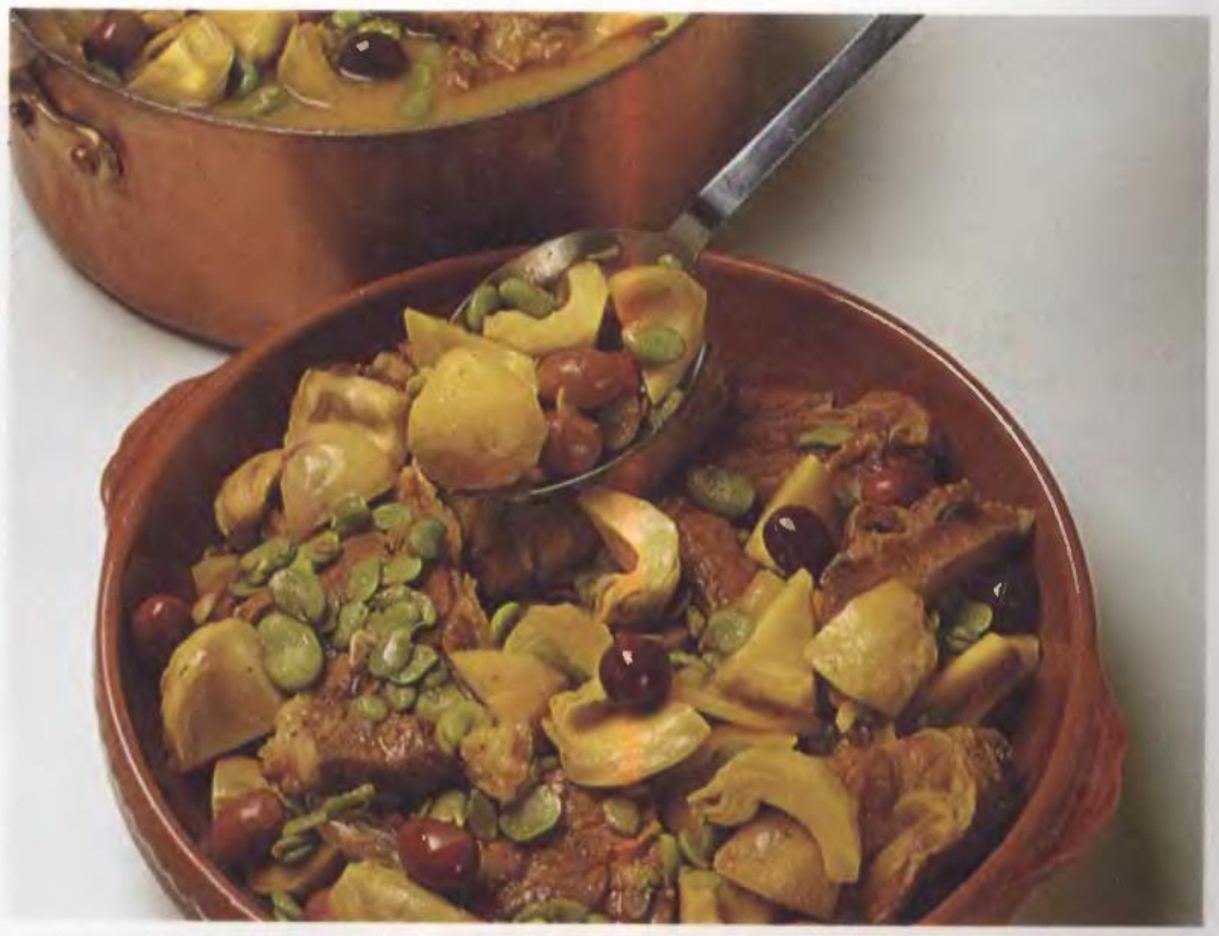
6 **Приготовление овощей.** Бобы и артишоки доведите до кипения; затем тушите их, пока не станут мягкими: бобы 2—5 мин., а артишоки 10—15 мин. Слейте жидкость в другую кастрюлю, а овощи положите в кастрюлю с мясом; добавьте оливки и засоленные лимонные корки. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте в теплом месте.

3 Подготовка донышков артишоков. Обломите стебли артишоков. Отогните назад каждый листок, пока его верхняя часть не отломится от мясистого основания. Верхние части выбросьте. Прекратите обламывать, когда останутся только нежные, желто-зеленые внутренние листы. Острым ножом из нержавеющей стали срежьте верхние две трети артишока. Начав с ножки и обрезая по спирали, срежьте основания листьев с донышков артишоков *(фото вверху слева)*. Разрежьте каждое донышко на четыре части и вырежьте из каждой четверти волосистую сердцевину *(фото вверху, справа)*. Чтобы предохранить донышки артишоков от обесцвечивания, погрузите их в лимонный сок.

Засоленные лимоны с пряностями

Засолка лимонов. Сделайте на лимоне два надреза крест-накрест с верхушки, не доходя до конца на 1 см. Заложите разрезы крупной солью *(фото вверху слева)*. Возьмите две стеклянные банки и положите в них слой соли, на который уложите слой лимонов. Утрамбуйте их так, чтобы они пустили сок. Добавьте лаврового листа и пряностей: кориандра, корицы, гвоздики и черного перца горошком. Снова кладите слои соли, лимонов и пряностей и засыпьте все солью. Залейте содержимое банки лимонным соком *(фото вверху справа)*. Закатайте банки и поставьте их в темное, прохладное место.

7 Выпаривание соуса. Кипятите бульон на сильном огне, пока он не приобретет густоты сиропа, помешивая деревянной ложкой, чтобы не приставал к стенкам кастрюли. Когда соус станет густым, полейте им мясо и овощи. Поварите еще около 15 мин. на слабом огне, чтобы перемешать ароматы ингредиентов.



8 Подача на стол. С помощью ложки с дырочками вытащите мясо и овощи из кастрюли и положите их на горячее сервировочное блюдо *(фото вверху)*. Равномерно полейте соусом мясо и овощи и для остроты полейте все это лимонным соком. Подавайте блюдо на разогретых тарелках.□

Придание блюду густого аромата благодаря медленной готовке

Когда мясо и овощи вместе тушатся на слабом огне в течение многих часов, их ароматы перемешиваются, создавая богатую гамму. Так, в частности, готовят блюдо доб из мяса молодого барашка.

По традиции мясом для доба служит окорок молодого барашка. Однако лопатка, как показано здесь, — еще более подходящий кусок. У лопатки более душистое мясо, обогащающее ароматом все блюдо; кроме того, у окорока лишь в голени достаточно желатина, а лопатка богата желатином вся целиком.

Лопатку перед тушением можно мариновать в вине, чтобы усилить ее аромат, и шпиговать кусочками свиного шпига, чтобы сделать ее более сочной *(п. 3)*: пока мясо готовится, сало медленно растапливается, пропитывая мясо изнутри жиром.

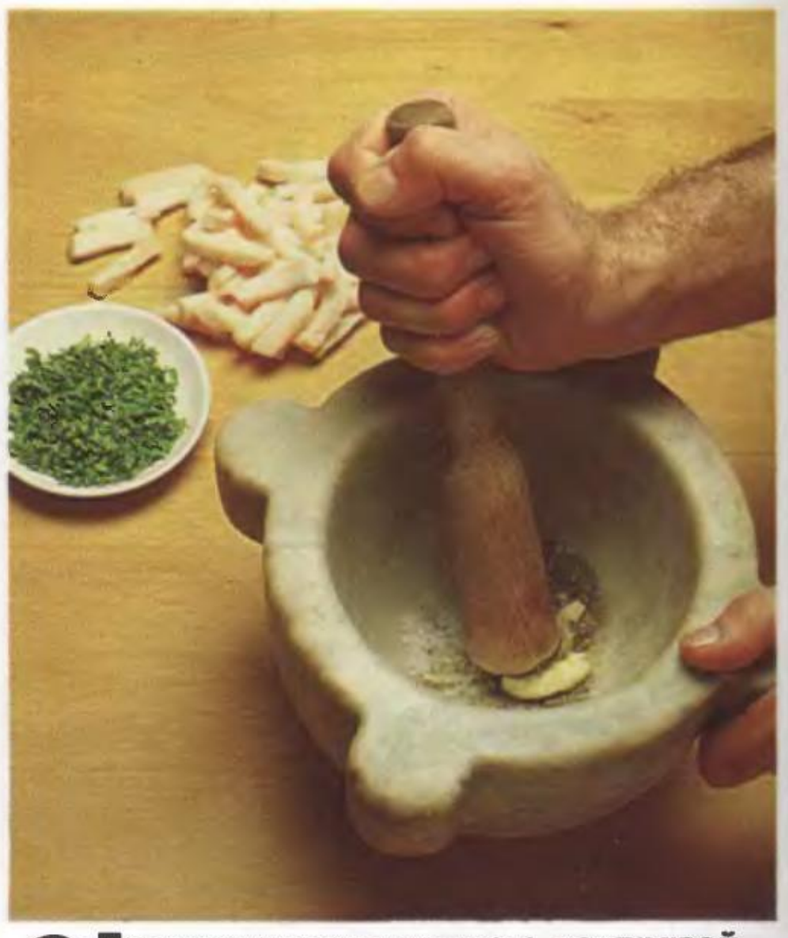
Что положить в доб, кроме мяса, зависит во многом от личного вкуса и, в частности, от того, что окажется под рукой. Такие богатые желатином куски, как бараньи или телячьи голяшки, свиные ножки или свиная кожа войдут в состав блюда, в то же время сделав его более сочным. Непременно надо добавить душистые ингредиенты благодаря их отличному запаху. В данном случае мы использовали морковь, лук, бекон, чеснок, сушеные белые грибы и травы. Но вы легко можете заменить их или добавить к ним другие компоненты, например, различные виды грибов, сельдерей, маслины или помидоры.

Традиционно доб готовится в специальной посуде с узким горлом, известной как «добьер»; благодаря сужению в верхней части уменьшается испарение. Впрочем, для этого дела пойдет любая грубая кастрюля или большой глиняный горшок. Чтобы предохранить жидкость от испарения, накройте кастрюлю слоем фольги.

Доб станет вкуснее и душистее, если по окончании готовки вы не подадите его сразу на стол, а дадите ему остыть, а затем заморозите его в холодильнике. Охлаждение блюда имеет еще одно преимущество: когда жидкость остывает, всплывший на поверхность жир затвердевает и его легко снять ложкой *(п. 9)*.

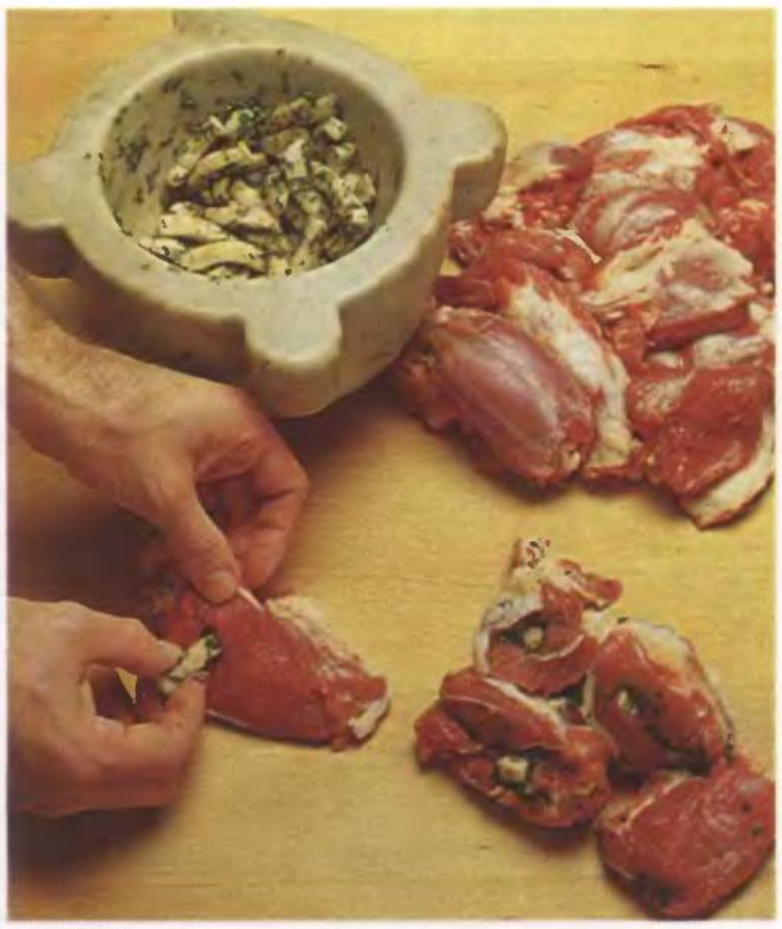
Прежде чем подать доб, разогрейте его на слабом огне. К этому блюду идут простые гарниры: макароны, залитые соусом из-под того же доба, или фасоль.

1 **Нарезка шпига.** Острым ножом разрежьте мясо — в данном случае очищенную от костей лопатку барашка *(рецепт на с. 12)* — на большие куски примерно одинакового размера. Порежьте свиное сало, удалив кожу, на маленькие кусочки длиной примерно 4 см и толщиной 5 мм. Сохраните свиную кожу, чтобы добавить потом в доб.

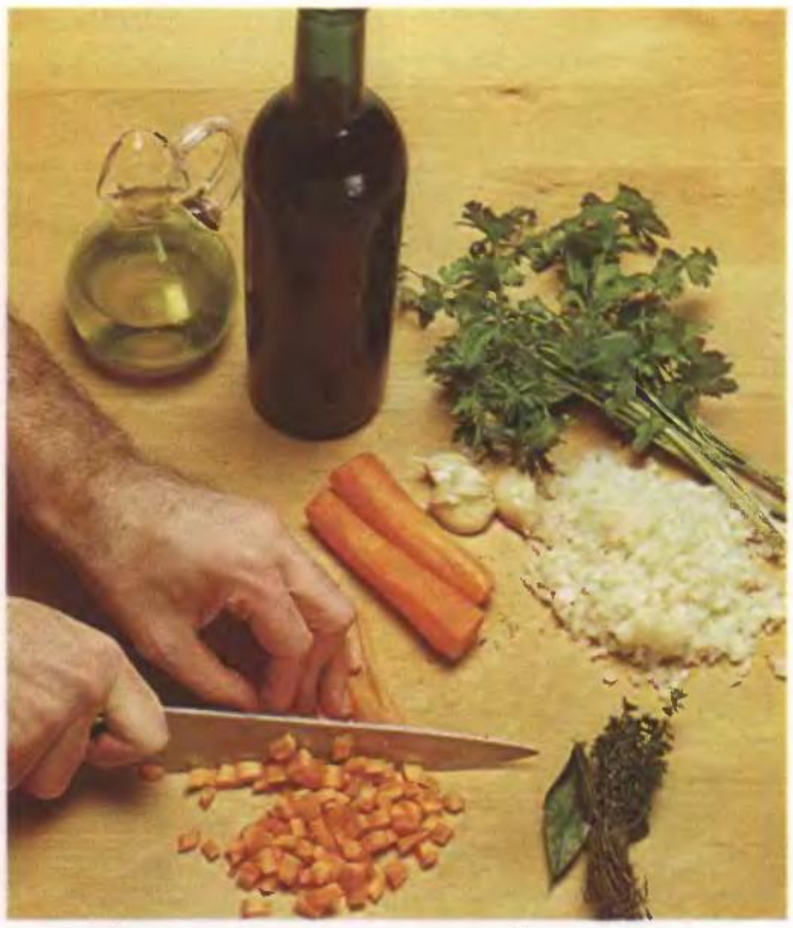


2 **Перемешивание шпига с приправой.** Растолките в ступке несколько долек чеснока вместе с крупной солью, перцем и сушеными травами — чабрецом, чабером, майораном и орегано — до тестообразного состояния. Плесните немного бренди и наконец добавьте рубленой петрушки. Вываляйте в этой смеси кусочки шпига.

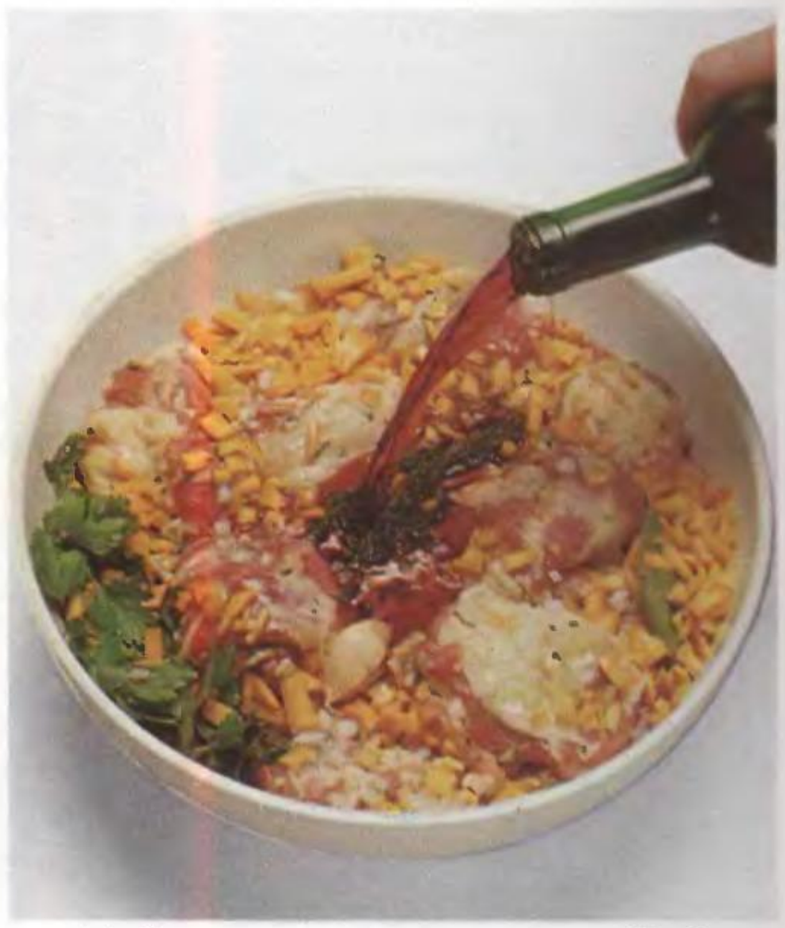
6 **Подготовка душистых ингредиентов.** Замочите примерно на 30 мин. сушеные белые грибы. Порубите лук. Нарежьте из сырого бекона полоски и кубики. Свяжите в пучок петрушку, чабрец, лук-порей, лавровый лист и полоску апельсиновой цедры, получив ароматический букет. Нарежьте прямоугольники из свиной кожи. Сверните каждый прямоугольник в трубочку и перевяжите ниткой *(фото вверху)* Обварите кожу. Откиньте сушеные грибы на дуршлаг и порубите их; жидкость из-под грибов не выливайте. Смешайте грибы с луком и порубленным кубиками беконом.



3 **Шпигование.** Кончиком острого кривого ножа проткните каждый кусок мяса в одном или двух местах и всуньте в каждое отверстие приправленные кусочки сала.



4 **Подготовка маринада.** Подготовьте компоненты для маринада: морковь, лук, чеснок, чабрец, лавровый лист, веточки петрушки, красное вино и оливковое масло. Мелко порубите морковь и лук *(фото вверху)* и подавите чеснок. Положите мясо в большую миску и посыпьте его травами и порезанными овощами.



5 **Добавление в маринад вина.** Сдобрите мясо и овощи оливковым маслом, а затем полейте красным вином, чтобы покрыть все содержимое миски. Закройте миску крышкой и оставьте мясо мариноваться на несколько часов при комнатной температуре или на ночь в холодильнике.

7 **Заправка компонентов.** Выложите дно горшка половиной полосок бекона и несколькими рулетиками кожи. Заполните кастрюлю, перемежая слои мяса, грибов с луком и беконом, рубленых овощей из маринада и свиных рулетиков. Положите в середину ароматический букет и посолите каждый слой мяса. На верхний слой овощей уложите оставшийся бекон и спрессуйте содержимое горшка.

8 **Добавление жидкости.** Влейте в горшок жидкость из-под грибов и жидкость из-под маринада. Добавьте крепкого бульона из костей, чтобы едва прикрыть сухие компоненты *(фото вверху)*. Закройте кастрюлю фольгой и крышкой. Поставьте в предварительно нагретую до 130 °C духовку или на слабый огонь и медленно доведите до кипения — это должно занять примерно 2 ч. Тушите мясо не менее 5 ч.

9 **Подача на стол.** Уберите доб с огня, снимите скопившийся на поверхности жир *(рецепт на с. 30)* и подайте на стол. Однако лучше дайте мясу остыть и поставьте его в холодильник, где держите от полусуток до четырех дней. Затем снимите застывший сверху жир ложкой *(фото вверху)*. Очень медленно разогрейте доб на слабом огне в течение двух часов. Удаляйте весь жир, какой будет появляться на поверхности, и потом подавайте на стол.□

Мясо барашка, тушенное в собственном соку, с ароматом чеснока

Богатые желатином куски мяса молодого барашка, такие, как голяшки или лопатки, тушатся в собственном соку до приобретения нежной консистенции. На слабом огне из мяса выделяется достаточно сока, чтобы образовать в кастрюле тонкий слой жидкости. Желатин обеспечивает сочность мяса.

Куски мяса, в частности голяшки, тушатся в тяжелом сотейнике с плотно закрывающейся крышкой, на очень слабом огне *(рецепт на с. 121)*. Перед готовкой в кастрюлю добавляют растительное масло, чтобы мясо не приставало ко дну на начальной стадии готовки. Если необходимо, подложите под кастрюлю огнеупорную подставку — тогда жар будет распределяться равномерно. Когда сок начнет высыхать, добавьте ложку воды или другой жидкости.

В конце готовки из разбавленного вином загустевшего сока, который затем надо процедить и загустить, получится соус. Поливая им мясо, можно создать на нем золотистую корочку. В соус можно добавить лимонный сок или сок севильских апельсинов.

1 **Нагрев.** Поставьте тяжелый сотейник на средний огонь и смажьте дно оливковым маслом. Положите в сотейник голяшки; посыпьте солью и сушеной смесью из трав. Рассыпьте неочищенные дольки чеснока по кускам мяса *(фото вверху)*. Уменьшите огонь до самого маленького и накройте сотейник крышкой.

2 **Тушение мяса.** Время от времени переворачивайте куски мяса с помощью деревянной ложки. Как только сок испарится и мясо начнет шипеть, добавьте ложку или две воды.

3 **Разведение вином засохшего сока.** Когда мясо начнет отваливаться от костей — примерно через полтора или два часа готовки — вычерпайте ложкой со дна как можно больше жира. Щедро плесните в кастрюлю белого вина, помешайте и поскребите деревянной ложкой, чтобы разбавить сок и отделить остатки мяса, приставшие ко дну. Переложите мясо на блюдо.

4 **Процеживание соуса.** Процедите сок через дуршлаг в маленькую кастрюлю; туда же с помощью пестика протрите мякоть чеснока, а остатки выбросьте. Обезжирьте соус *(рецепт на с. 52, п. 8)* и кипятите его до консистенции сиропа. Если соус будет слишком густым, добавляйте время от времени немного вина или воды. Соуса должно получиться достаточно, чтобы полностью покрыть куски мяса.

5 **Создание корочки на мясе.** Положите куски обратно в сотейник. Посыпьте мясо молотым черным перцем. При желании брызните в соус лимонного или горького апельсинового сока. Вылейте соус в сотейник, орошая со всех сторон каждый кусок, как показано наверху. Разогрейте на слабом огне мясо в соусе, а затем подавайте на стол.□

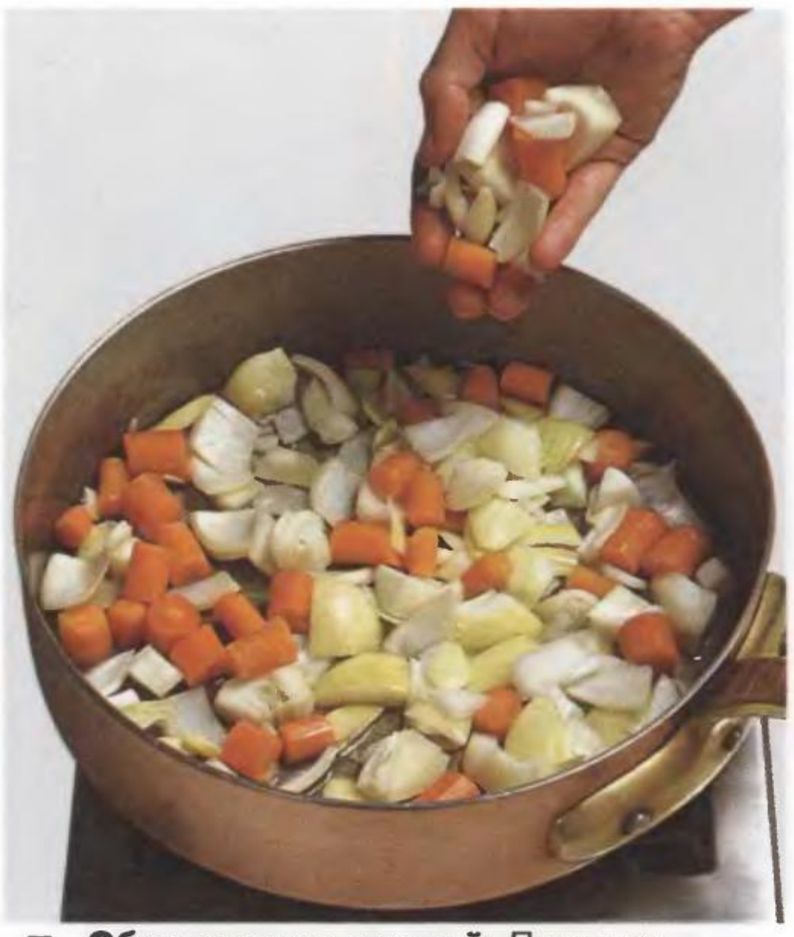
Обжаривание для цвета и запаха

Если мясо барашка перед тушением слегка обжарить в растительном масле или в жире, выделившийся из мяса на дне кастрюли сок превратится в ароматные бурые корочки. В приведенном ниже примере, пока мясо обжаривается, к нему добавляется небольшое количество сахара, который, растворяясь в соке, спекается и делает его цвет более темным. Тот же результат будет, если посыпать блюдо мукой; это также поможет загустить жидкость, в которой тушится мясо.

Когда вы будете наливать жидкость для тушения, поскребите по дну и стенкам кастрюли, чтобы отделить прилипшие кусочки и предохранить их от подгорания. После этого они растворятся и сделают соус более ароматным. Обжаренное мясо тем временем будет тушиться.

Белое вино и помидоры способны придать тушеному мясу дополнительный аромат и сочность; помидоры также придадут более теплый тон цвету соуса. Пахучие овощи передадут блюду свой аромат *(рецепт на с. 128)*. Однако к тому времени, когда мясо будет готово, овощи уже полностью потеряют свои вкусовые качества. Поэтому их следует выбросить и заменить свежими овощами, приготовленными отдельно. В состав гарнира могут входить вареная морковь, бобы, пассерованный лук и репа, которую надо разрезать на четыре части и обжарить. В составе гарнира возможны замены и дополнения, например, донышки артишоков или припущенный мелкий горох, порубленный кубиками сельдерей или цветная капуста. Овощи надо довести до полуготовности и затем недолго потушить вместе с мясом — тогда ароматы успеют перемешаться, но ни мясо, ни овощи не потеряют свой индивидуальный вкус.

Зимой подобное блюдо делают с сушеными бобами, обеспечивающими теплую альтернативу вместо более холодных приправ. В рамке на с. 65 показано, как с этой целью использовать фасоль, но можно взять и чечевицу. Если брать свежие овощи, их аромат в готовом блюде более выражен, при использовании бобовых происходит смешение ароматов. Бобовые отваривают заранее, и часть бульона добавляют в мясо. На последнем этапе готовки мясо тушится вместе с бобовыми в процеженном бульоне достаточно долго: полчаса или даже больше.



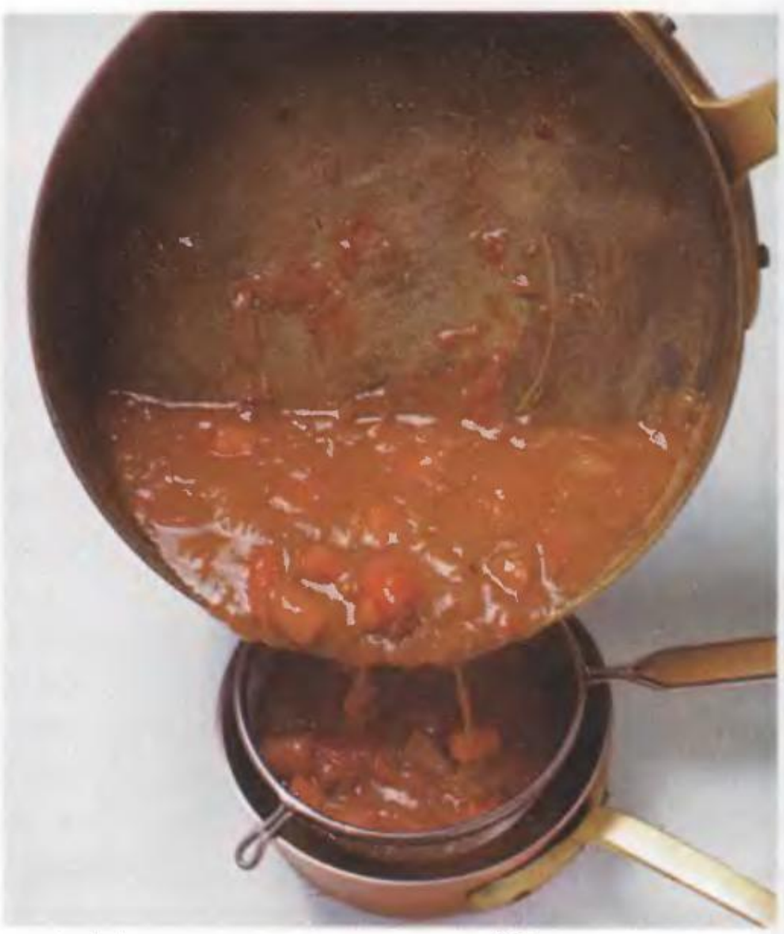
1 **Обжаривание овощей.** Почистите морковь и порежьте ее на кусочки, почистите лук и разрежьте головки на четыре части. Разогрейте оливковое масло в сотейнике, положите туда овощи и жарьте их на слабом огне. Примерно через 15 мин. слегка увеличьте огонь и постепенно помешивайте овощи. Еще через 15 мин. овощи подрумянятся и будут готовы.

2 **Подрумянивание мяса.** Откиньте овощи в дуршлаг, чтобы дать стечь лишнему жиру. Убедитесь, что в сотейнике не осталось лука, так как при высокой температуре, когда будет обжариваться мясо, лук будет гореть. Порежьте мясо, в данном случае лопатку, на куски; удалите лишний жир. Посолите мясо. Вылейте стекшее с овощей масло в сотейник; добавьте еще растительного масла, если необходимо, и на сильном огне обжарьте мясо со всех сторон.

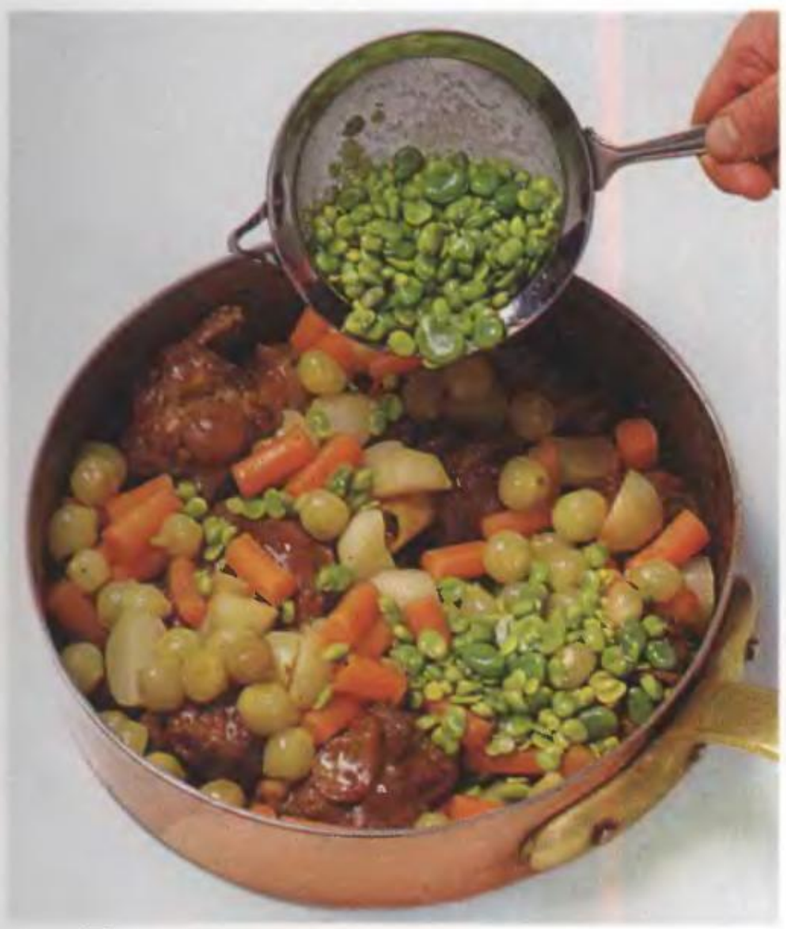
3 **Добавление муки и разведение сока.** Посыпьте сахаром куски мяса; затем осторожно переворачивайте их с помощью деревянной ложки, пока сахар не превратится в карамель. Посыпьте мясо барашка мукой *(фото вверху слева)*. Переворачивайте куски мяса, пока мука не потемнеет. Положите в сотейник морковь и лук и перемешайте их с мясом. Залейте все примерно половиной стакана белого вина. Поскребите дно сковороды, чтобы отделить приставшие остатки мяса и растворить их в жидкости *(фото вверху справа)*. ►

4 **Добавление воды.** Разрежьте помидоры на четыре части; положите их в сотейник вместе с парой нечищеных головок чеснока и ароматическим букетом. Долейте холодной воды, чтобы прикрыть компоненты.

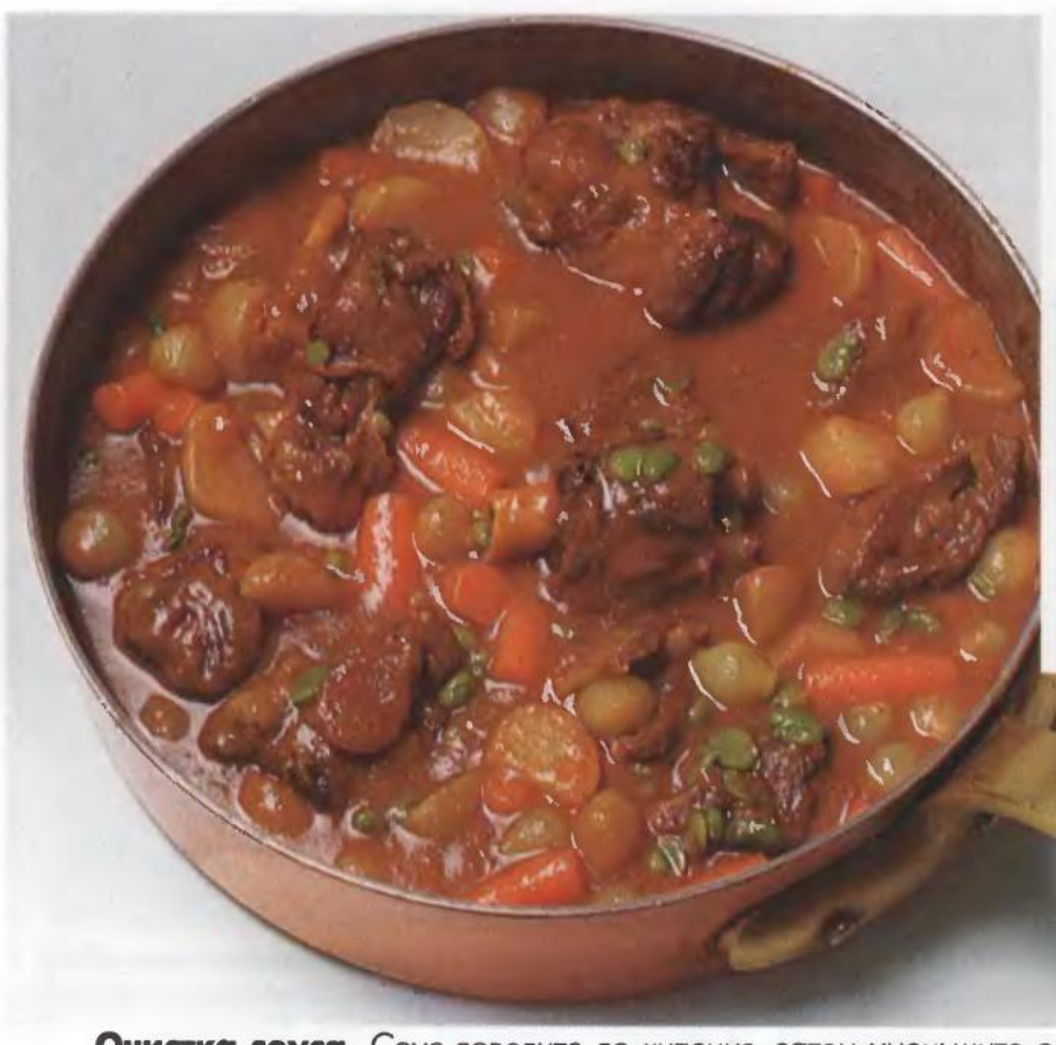
5 **Тушение.** Жидкость доведите до кипения. Уменьшите огонь, прикройте сотейник крышкой и подложите под сотейник огнеупорную подставку. Другой вариант: переложите блюдо в кастрюлю и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 170 °С. Тушите примерно час с четвертью, пока мясо не станет мягким, но все же достаточно упругим, чтобы кончик ножа при втыкании испытывал сопротивление. Вытащите мясо из сотейника *(фото вверху)*.



6 **Процеживание соуса.** Уберите из сотейника ароматический букет. Сожмите двумя деревянными ложками, чтобы выжать сок, после чего его можно выбросить. Отцедите соус в маленькую кастрюлю *(фото вверху)*. Выбросьте морковь, а остальные овощи протрите с помощью пестика через дуршлаг. Остатки отправьте вслед за морковью.

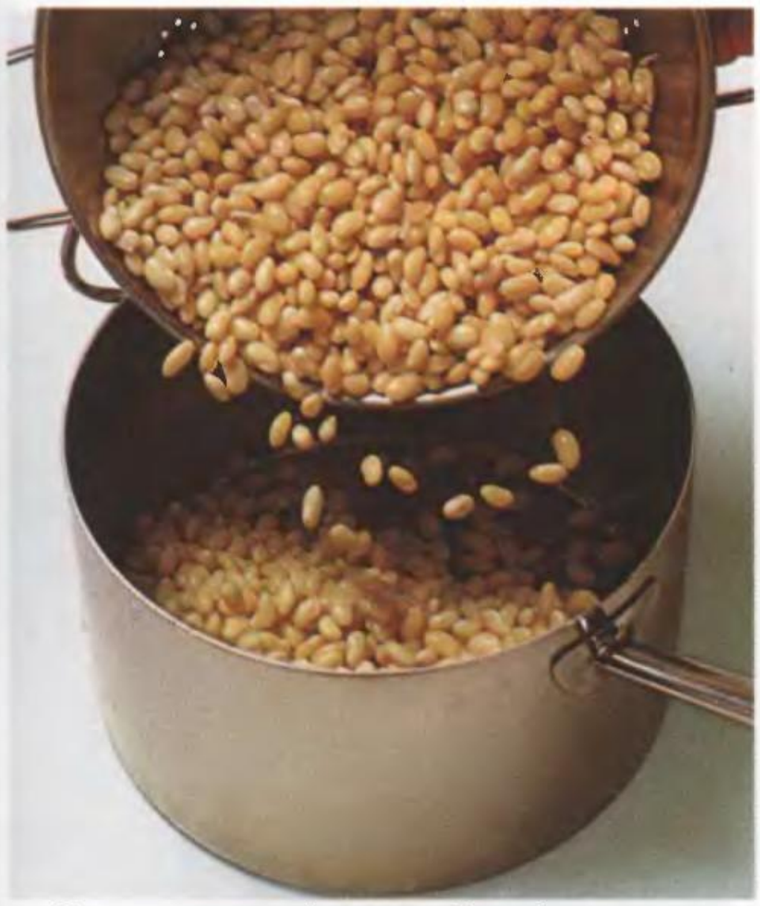


7 **Подготовка овощей.** Почистите лук и слегка пассируйте его в сливочном масле в течение 20 мин. Почистите репу и разрежьте каждую на четыре части; обжарьте их в течение 15 мин. Порежьте морковь на кусочки одинакового размера. Облущите бобы. Припустите морковь в течение 15 мин. и бобы 2–3 мин. Положите мясо обратно в сотейник, а сверху положите овощи.



8 **Очистка соуса.** Соус доведите до кипения, затем уменьшите огонь и сдвиньте сотейник наполовину с огня. Потушите соус еще примерно 15 мин., снимая жир с холодной стороны. Если необходимо, покипятите соус, чтобы сгустить его. Залейте соусом мясо и овощи. Доведите блюдо до кипения и потушите его под крышкой еще 10 мин. на слабом огне. Подавайте мясо и овощи на разогретых тарелках; каждую порцию полейте соусом.□

Зимнее тушеное мясо с фасолью



1 **Отваривание фасоли.** Переберите фасоль, удаляя испорченные фасолины и мусор. Вымойте ее и замочите в воде на ночь. При дефиците времени доведите до кипения, положите ее в кастрюлю с водой, снимите с огня и оставьте в той же воде на 1 ч. Откиньте фасоль и высыпьте ее в кастрюлю. Добавьте свежей воды, чтобы покрыть фасоль на 2 см.

2 **Отваривание фасоли.** Положите в кастрюлю морковь, лук, нашпигованный гвоздикой, и ароматический букет *(фото вверху)*. Варите на слабом огне от одного до полутора часов, пока фасоль можно будет легко раздавить пальцами. Пока она варится, подготовьте и потушите мясо и душистые овощи *(рецепт на с. 63, п. 1–3)*.

3 **Разбавление соуса водой.** Добавьте четвертинки помидоров, чеснок и свежий ароматический букет в блюдо. Зачерпните немного жидкости, в которой варилась фасоль, и влейте ее в мясо с овощами — фасоль должна быть полностью залита. Если бульона не хватит, долейте воды.

4 **Добавление фасоли.** Тушите рагу со слегка приоткрытой крышкой еще около часа с четвертью на слабом огне или в духовке, предварительно нагретой до 170 °С. Слейте жидкость в маленькую кастрюльку *(рецепт на с. 64, п. 6)*. Доведите соус до кипения и варите его еще 15 мин., чтобы снять жир *(рецепт на с. 64, п. 8)*. Дайте фасоли стечь, высыпьте ее в мясо. Жидкость, в которой она варилась, не выбрасывайте.

5 **Тушение мяса и фасоли в соусе.** Влейте очищенный соус. Если необходимо, добавьте немного жидкости, оставшейся от фасоли. Готовьте блюдо еще около 30 мин. на слабом огне, чтобы ароматы всех ингредиентов перемешались. Переложите мясо на подогретые тарелки. Подайте к каждой порции гарнир из фасоли и соуса.

Изысканные отбивные

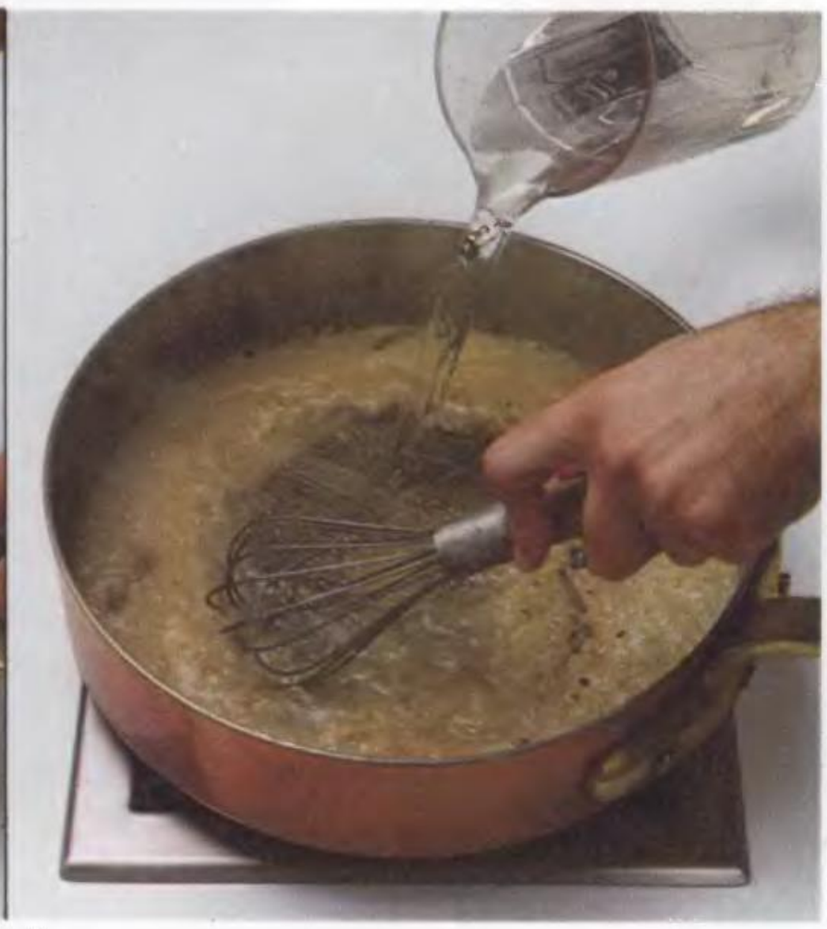
Котлеты из корейки молодого барашка с зачищенными костями предстают в этом блюде в необычном виде. Если тушить котлеты, уложив в кастрюлю кости острыми концами вверх, с овощами, кости образуют круговую остроконечную ограду. Слой нарезанного кружочками картофеля, уложенный на мясо и овощи, образует золотистую корочку, окруженную костями.

Перед тушением котлеты обваливают в муке и обжаривают в горячем жиру, пока их поверхность не станет хрустящей и золотистой. Потом в этом жире готовят душистые овощи, и наконец, добавив туда муку, вы получите соус, с помощью которого загустите бульон, в котором тушится рагу.

Мясо готовится не только с банальными морковью и луком, но и с устрицами *(рецепт на с. 118)*. Прежде устрицы были дешевыми, и их использовали для увеличения питательной ценности тушеного мяса. В наши дни их добавляют не из экономии, а благодаря утонченному, солоноватому вкусу, который они привносят в рагу.

1 **Подготовка овощей и устриц.** Почистите лук и мелко порубите его. Почистите и порежьте кружочками морковь и картофель. Положите картофель в холодную воду, чтобы он не темнел. Возьмите устрицу кухонным полотенцем, чтобы не поранить руки острыми краями раковины; вставьте устричный нож между створками раковины и, работая им как рычагом, взломайте ее. Положите очищенные устрицы вместе с их соком на тарелку.

2 **Обжаривание котлет.** Удалите с котлет лишний жир и зачистите концы ребер *(рецепт на с. 26)*. Обваляйте каждую котлету в муке. Растопите в большом сотейнике жир и обжарьте котлеты с обеих сторон. Выложите мясо и, уменьшив огонь, обжарьте в том же жире овощи в течение 20 мин., пока они слегка не подрумянятся; если жира не хватит, добавьте его в сотейник.



5 **Приготовление белого соуса.** Поставьте сотейник на средний огонь; в оставшийся там жир всыпьте чуть сахара и немного муки *(фото вверху слева)*. Перемешайте муку с жиром веничком, добавляя по ходу муки, чтобы соус приобрел консистенцию жидкого теста. Не переставая размешивать, вылейте в сотейник, как показано *(фото вверху справа)*. Приправьте солью.

6 **Заливание рагу.** Продолжайте размешивать соус, пока он не закипит. Уменьшите огонь и наполовину сдвиньте сотейник с конфорки. Удалите весь жир, который собирается на поверхности у более холодной стороны *(рецепт на с. 52)*. Зачерпывая соус, аккуратно подливайте его, чтобы не нарушить расположение ингредиентов в горшке. Соуса должно быть достаточно, чтобы он прикрыл картофель. Закройте горшок крышкой.

3 **Укладывание котлет.** Положите слой обжаренных овощей в глиняный горшок. Сверху положите котлеты, ребрами вверх.

4 **Добавление овощей и устриц.** Добавьте оставшиеся морковь и лук в горшок, укладывая их, чтобы котлеты сохраняли вертикальное положение *(фото вверху)*. Положите лавровый лист и посыпьте солью. Положите сверху устрицы и их соком полейте лук и морковь. Закройте все это слоем кружочков картофеля.

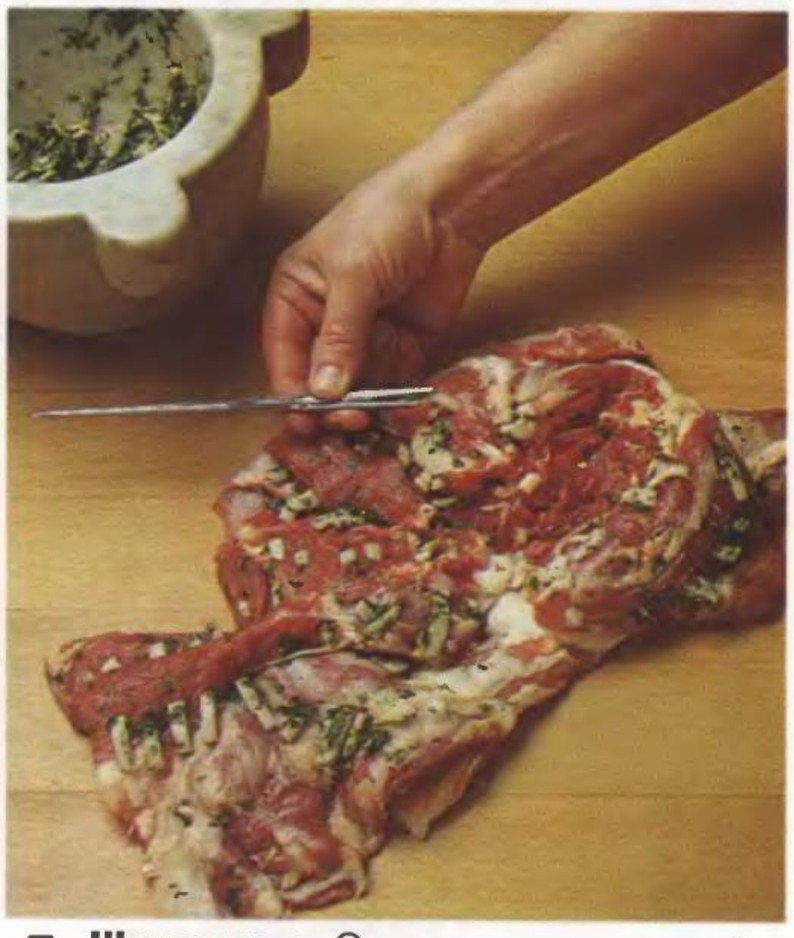
7 **Готовка.** Готовьте блюдо в течение 30 мин. в духовке, предварительно нагретой до 190 °С. Уменьшите температуру до 180 °С и тушите еще в течение часа или даже больше. Снимите крышку и запекайте блюдо еще в течение 30 мин. при температуре 190 °С. Если к этому времени картофель так и не стал золотистым, поставьте кастрюлю под разогретый гриль на несколько минут. Разложите порции рагу на подогретые тарелки *(фото справа внизу)*.□

Очищенная от костей лопатка в форме дыни

Чтобы тушить целый кусок мяса в минимальном количестве жидкости, необходимо использовать емкость, соответствующую по размерам куску. Приготовить подобным способом такие куски, как шейка, грудинка или лопатка, можно, только предварительно очистив их от костей и сформовав по посуде.

В данном примере очищенная от костей лопатка барашка нашпиговывается свиным салом, которое, пока мясо готовится, пропитывает его жиром и передает свой аромат. Затем мясо покрывают персиладом *(рецепт на с. 14)* для большего аромата и сворачивают в рулет в форме дыни. Мясо, смазанное растительным маслом, обжаривается в духовке — было бы трудно равномерно подрумянить всю поверхность целиком на плите. Овощи, которые затем будут тушиться вместе с мясом, следует сначала слегка отдельно подрумянить в духовке — без жира.

Можно было бы тушить мясо в кастрюле под крышкой, но если вы хотите получить на поверхности корочку, примерно через час после начала готовки переложите его в неглубокую миску для запекания и готовьте без крышки, время от времени поливая его уваренным бульоном.



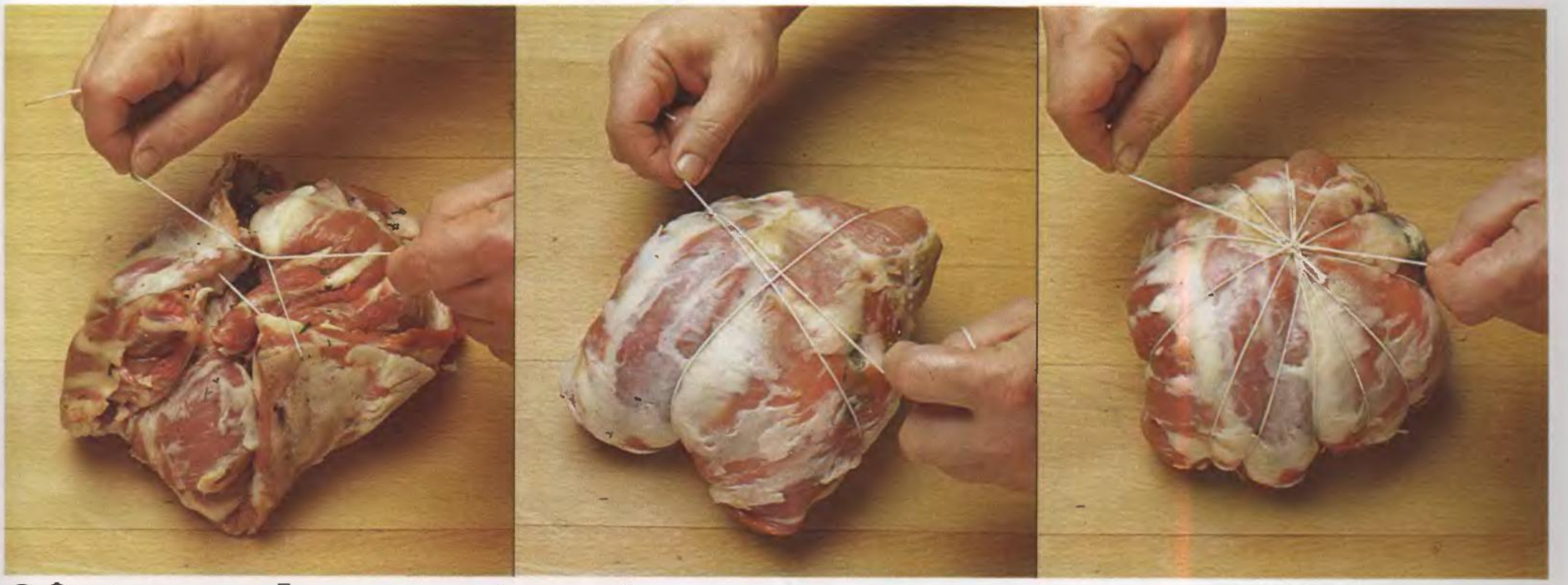
1 **Шпигование.** Очистите лопатку от костей *(рецепт на с. 12)*. Растолките в ступке специи, соль и травы; добавьте коньяку и рубленой петрушки. Обваляйте полоски свиного шпига в этой смеси. Вставьте полоску в иглу для шпигования. Проденьте иглу сквозь внутреннюю поверхность лопатки, как бы делая один стежок. Выровняйте концы. Делайте это через каждые 2,5 см, пока вся внутренняя поверхность мяса не будет нашпигована.

2 **Укладывание начинки.** Приготовьте персилад *(рецепт на с. 14)*. Добавьте рубленый зеленый лук и оставшуюся смесь толченых специй. Распределите смесь по всей нашпигованной внутренней поверхности лопатки. Сложите два противоположных конца лопатки, так чтобы закрыть начинку (*фото вверху*).

4 **Обжаривание овощей.** Положите мелко порубленные морковь и лук в неглубокую кастрюлю. Закройте крышкой и поставьте в предварительно нагретую до 150 °С духовку. Подрумянивайте их там в течение 30 мин., пока они не начнут прилипать ко дну кастрюли и не станут слегка золотистыми по краям. Чтобы выпарить сок, снимите крышку минут за пять до вытаскивания кастрюли из духовки.

5 **Подрумянивание мяса.** Смажьте мясо растительным маслом; положите его в посуду для запекания, обжарьте в предварительно нагретой до 200 °С духовке в течение 30 мин., пока его поверхность слегка не подрумянится. С помощью вилки переложите мясо на слой овощей, зацепив за обвязку, чтобы не проколоть мясо.

6 **Поливание бульоном.** Разбавьте сок, выделенный мясом при обжаривании, белым вином *(рецепт на с. 24)* и вылейте его в кастрюлю. Разогрейте крепкий бульон из костей *(рецепт на с. 55)* и также влейте его в кастрюлю, чтобы закрыть мясо до половины. Доведите бульон до кипения, закройте крышкой кастрюлю и поставьте ее в предварительно нагретую до 170 °С духовку.



3 **Формование куска.** Проденьте иглу с вдетой в нее ниткой через два сложенных вместе конца лопатки; выньте нитку из иглы и свяжите концы лопатки ниткой. Сложите два других конца лопатки и повторите описанную выше операцию связывания *(фото вверху слева)*. Возьмите кусок бечевки длиной примерно 1,4 м. Обвяжите ею мясо крест-накрест, так чтобы как бы разделить кусок на четверти *(фото вверху в центре)*; обмотайте весь шнур вокруг куска, разделив каждую четверть еще на три или четыре части *(фото вверху справа)*. Закрепляйте бечевку после каждого оборота, делая на ней узел.

7 **Глазирование мяса.** Примерно через полчаса переложите мясо в неглубокое блюдо; добавьте немного бульона, в котором оно тушилось и поставьте обратно в духовку. Пока мясо готовится, поливайте его время от времени бульоном. Оставшуюся жидкость вместе с овощами вылейте в кастрюлю. Осторожно отваривайте их около 40 мин., снимая жир *(рецепт на с. 52)*. Полейте уварившейся жидкостью мясо.

8 **Подача на стол.** Постоянно поливайте мясо еще в течение получаса, пока на его поверхности не образуется корочка глазури. Вытащите блюдо из духовки и переложите мясо на подогретое сервировочное блюдо. Срежьте нитки. Полейте оставшейся жидкостью и порежьте на дольки.□

4

Блюда из остатков мяса и смешанные блюда

Способы хранения остатков мяса.
Мясо молодого барашка с овощами
Классическая муссака и ее варианты
Вареное мясо с поджаренной хрустящей корочкой
Котлеты, запеченные во взбитом тесте

Повар, который не ограничивает себя основными способами приготовления барашка — жарением, варкой, запеканием и тушением — откроет для себя область кулинарии, полную разнообразия вкусов. Так, существует много блюд, выходящих за рамки стандартных категорий, например, пюре из мяса молодого барашка, проложенное слоями дробленой пшеницы *(рецепт на с. 84)*, или отбивные, запеченные во взбитом тесте. Затем существуют блюда, в приготовлении которых сочетаются разные способы, благодаря чему получаются особые результаты. Жарка на гриле предварительно отваренной грудинки обеспечивает сочное мясо внутри и хрустящую корочку на поверхности *(рецепт на с. 82)*. Наконец, существует бесчисленное множество способов использования остатков мяса от других блюд.

Приготовление остатков мяса молодого барашка заслуживает и даже требует не меньшего внимания, чем готовка порционных кусков. Если вы просто разогреете ранее приготовленное мясо, оно будет жестким. Чтобы понять причину, необходимо учитывать структурные составляющие нежирного мяса и процессы, происходящие с ним во время первой готовки мяса. Итак, мясо состоит из мышечных волокон и соединительной ткани. Высокая температура внутри мяса (до 70 °C) укорачивает мышечные волокна, тем самым выжимая наружу сок и делая мясо жестче. Дальнейшая же готовка при температуре внутри 80 °C или выше вытапливает из соединительной ткани желатин, нейтрализуя таким образом эффект выделения мышечного сока, и в окончательном виде мясо получается нежным. При продолжительном отваривании или тушении мясо проходит стадию огрубления и в финале также становится нежным. Долго готовившееся мясо, таким образом, может быть повторно разогрето и не потеряет вкусовых свойств.

При сухих способах готовки мяса, например при жарке на гриле, его снимают с огня еще до того, как из него вытечет сок. То же происходит при быстрой варке кусков *(рецепт на с. 48)*. Мясо, которое еще не прошло через первую стадию, при разогревании станет жестким.

Один из путей преодоления этой проблемы — быстро разогреть мясо и не подвергать дальнейшей обработке. На с. 72, к примеру, ломтики запеченного мяса молодого барашка разогреваются в течение не более 10 мин. Другой подход — подвергнуть мясо молодого барашка достаточно долгой готовке для достижения второй стадии. Для тушения больших кусков запеченного или жаренного на гриле мяса молодого барашка необходимо около полутора часов, а рубленое мясо готовится за 20—30 мин. В результате вторичной обработки можно приготовить и скромное рагу из мяса барашка и овощей, украшенное сверху картофелем *(рецепт на с. 76)*, и красивое блюдо, выложенное ломтиками баклажанов, которое показано на предыдущей странице.

Сочный кусок пирога из мелко порубленного мяса молодого барашка и овощей, спирально обложенных ломтиками баклажанов *(рецепт на с. 80)*. Баклажаны были уложены в форму для шарлотки; блюдо было сварено на водяной бане, а затем вынуто из формы.

Разогревание мяса на подкладке из овощей

Если оставшееся запеченное мясо молодого барашка быстро и аккуратно разогреть, то оно останется нежным и вкусным для очередной еды; долгое нагревание или слишком высокая температура приведут к тому, что мясо станет жестким. Один из способов предотвратить перегрев — нагревать мясо на слабом огне в кастрюле, выложенной порезанными листовыми овощами. Остатки тушеного или вареного мяса молодого барашка переносят более высокие температуры без ухудшения качества, и потому их можно разогревать просто так; однако готовя их на постели из листьев, вы придадите блюду дополнительный аромат. Прокладка из листьев цикория *(рецепт на с. 148)* предохранит запеченные ломтики мяса молодого барашка от прямого контакта с кастрюлей; вместо цикория вы также можете использовать шпинат или салат-латук.

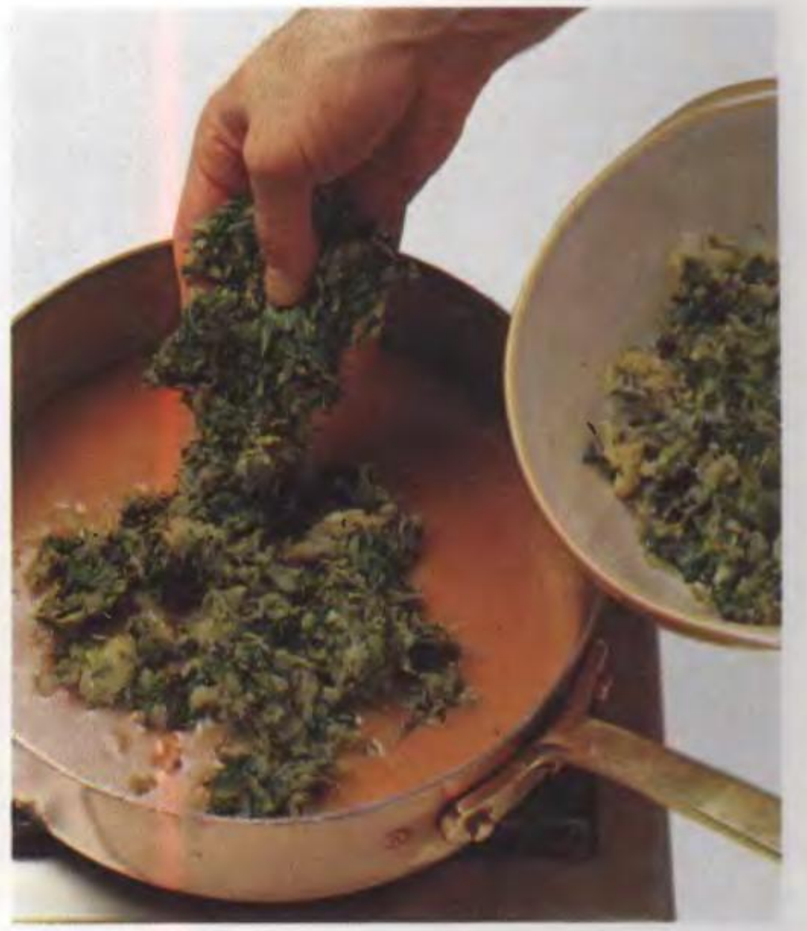
Мясо молодого барашка нарезают потоньше, чтобы ломтики быстрее нагрелись, затем укладывают ровным слоем на приправленные соусом овощи. Чтобы температура была равномерной и не слишком высокой, поставьте кастрюлю на огнеупорную подставку. Внутри посуды мясо барашка не должно достигать температуры выше 60° С, а соус ни в коем случае не должен закипать, поэтому вполне достаточно разогревать блюдо в закрытой крышкой кастрюле в течение 10 мин. В качестве дополнения к блюду подаются кубики хлеба, обжаренные в масле до появления хрустящей корочки, которые контрастируют по структуре с нежным мясом и листьями.

1 **Припускание цикория.** Возьмите несколько пучков цикория и удалите все испорченные листья. Доведите до кипения подсоленную воду и опустите туда цикорий. Поварите в течение 5 мин.

2 **Подсушивание цикория.** Положите листья в дуршлаг и дайте стечь воде. Полейте их холодной водой, чтобы их можно было брать руками. Укрепите дуршлаг над миской и выжмите из каждого пучка как можно больше жидкости. Отделите от каждого пучка основной стебель. Мелко порубите просушенный цикорий.

5 **Укладка мяса.** Порежьте остатки мяса молодого барашка, например от запеченной ноги, ломтиками. Уложите ломтики мяса поверх цикория. Закройте сотейник крышкой. Поставьте его на огнеупорную подставку и готовьте около 10 мин. на очень слабом огне — пока ломтики мяса не прогреются внутри.

3 **Приготовление соуса.** Поставьте кастрюлю на слабый огонь и растопите в ней сливочное масло. Добавьте такое же количество муки и жарьте все это, помешивая веничком, пока не разойдутся все комки. Увеличьте огонь и долейте в соус крепкий бульон из костей *(рецепт на с. 55), (фото вверху слева)*. Продолжайте помешивать, пока соус не закипит. Затем добавьте белого или красного вина и хорошенько перемешайте *(фото вверху справа)*. Уменьшите огонь и варите соус, наполовину сдвинув посуду с огня, около 40 мин., по ходу снимая все примеси, которые будут собираться на поверхности с холодной стороны.



4 **Смешивание цикория с соусом.** Перелейте соус в широкий сотейник. Положите туда же порубленный цикорий и аккуратно перемешайте смесь, пока овощи не пропитаются соусом.

6 **Обжаривание кубиков хлеба.** Срежьте корку с порезанного толстыми ломтями хлеба и порежьте его на кубики. Поставьте сковороду на очень слабый огонь и, растопив в ней сливочное масло, обжаривайте хлебные кубики в течение 15 мин., помешивая их — они должны стать хрустящими и золотистыми со всех сторон. Уложите на блюдо слой цикория, поверх него слой ломтиков мяса и украсьте все это обжаренными кубиками хлеба *(фото справа)*.□

Остатки мяса молодого барашка, завернутые в капустные листья

Многие виды овощей хорошо подходят для укладки в них небольших кусочков уже приготовленного мяса молодого барашка, для их разогревания и подачи на стол. В зависимости от размеров листиков, мясо следует порезать на ломтики, кубики или мелко порубить. Справа показано, как полоски запеченного мяса заворачиваются в большие листья капусты *(рецепт на с. 150)*; внизу фарш из мелко порубленного мяса используется как начинка, для половинок зеленых кабачков-куржеток с вырезанной сердцевиной *(рецепт на с. 152)*. Вместо капусты можно использовать шпинат, виноградные листья или мангольд, а вместо кабачков — помидоры, баклажаны или болгарский перец.

Если мясо было приготовлено без жидкости, после разогревания оно становится жестким. Обернутые в листья полоски мяса должны вариться в течение полутора часов, чтобы вновь стать мягкими. Мелко порубленное мясо запеченного барашка требует меньшего времени готовки: мясо некоторое время тушится, а затем запекается в течение 30 мин.

Мясо, подвергшееся изначально долгой варке или тушению, при разогревании не становится жестким. Но его можно готовить так же, как показано здесь.

Мясо в капустных листьях

1 **Подготовка листьев капусты.** Разделите кочан капусты на листья. Срежьте выдающееся утолщение у основания листа. Уложите листья слоями в кастрюлю и залейте их кипящей водой. На сильном огне доведите воду до кипения и варите около минуты. Откиньте листья на дуршлаг и обдайте их холодной водой. Положите на полотенце, чтобы они просохли.

2 **Нарезание остатков мяса.** Нарежьте с оставшегося куска мяса, в данном случае запеченной ноги, ломтики толщиной по 2 см. Нарежьте каждый ломтик мяса на полоски около 7,5 см длиной и 2 см толщиной.

Лодочки из овощей с вынутой сердцевиной

1 **Вырезание сердцевины из кабачков.** Мелко порубите лук и петрушку. Возьмите мякиш черствого хлеба. Срежьте кончики с зеленых кабачков-куржеток и разрежьте их вдоль на две половинки. С помощью ложки осторожно удалите большую часть мякоти, оставив корочку толщиной около 3 мм. Порубите мякоть кабачков на мелкие кусочки.

2 **Приготовление фарша.** Возьмите остатки мяса молодого барашка, в данном случае запеченной ноги, и очень мелко порубите их. Положите мясо в сковородку и налейте туда бульона из костей, чтобы полностью закрыть мясо. Закройте сковородку крышкой и тушите в течение 15 мин. Обжарьте вместе лук и мякоть кабачков в течение 5 мин., пока они не станут достаточно мягкими. Смешайте мясо с овощами *(фото вверху)* и готовьте 5 мин.

3 **Вымешивание фарша.** Переложите смесь мяса и овощей в миску. Добавьте туда петрушку и хлебный мякиш и пару яиц. Приправьте солью и перцем. С помощью деревянной ложки тщательно перемешайте компоненты в однородную смесь.

3 **Заворачивание мяса в листья.** Положите полоску мяса у основания капустного листа. Посыпьте мясо солью, перцем и травами, например мелко порубленным розмарином. Заверните основание листа *(фото вверху)*, затем заверните другие стороны листа, чтобы получился аккуратный сверточек. Положите завернутые кусочки мяса на блюдо для запекания. Блюдо должно быть достаточно большим, чтобы вместить все мясо в один слой.

4 **Запекание мяса в листьях.** Нагрейте крепкий бульон из костей *(рецепт на с. 55)* или жидкость, в которой варилась капуста. Вылейте бульон в блюдо для запекания, так чтобы закрыть сверточки примерно наполовину. Накройте блюдо фольгой. Запекайте в течение примерно одного часа в духовке, предварительно нагретой до 190 °С. Удалите фольгу и оставьте блюдо в духовке еще 30 мин., чтобы жидкость уварилась. Поливайте сверточки жидкостью каждые 5—10 мин. Подайте их на разогретых тарелках и полейте каждую порцию ложкой сока из блюда.

4 **Фарширование кабачков.** Положите ложкой фарш в половинки кабачков. Положите кабачки в неглубокое блюдо для запекания. Налейте воды на глубину около 3 мм, чтобы предохранить низ кабачков от пригорания. Поместите блюдо в духовку, предварительно нагретую до 180 °С. Через 15 мин. проверьте, прикрыто ли все еще дно блюда водой; если это необходимо, добавьте еще воды.

5 **Заправка сливками.** Положите в небольшую миску немного сливок, муки и щепотку соли и взбейте веничком. Вытащите кабачки из духовки по прошествии 25 мин., когда они будут мягкими при надавливании вилкой. Налейте по ложке загустевших сливок на каждый кабачок *(фото вверху)* и поставьте блюдо обратно в духовку, чтобы разогреть сливки и подрумянить фарш. Если вам захочется, перед подачей на стол посыпьте кабачки мелко рубленными свежими травами, например укропом и петрушкой *(фото справа)*.□

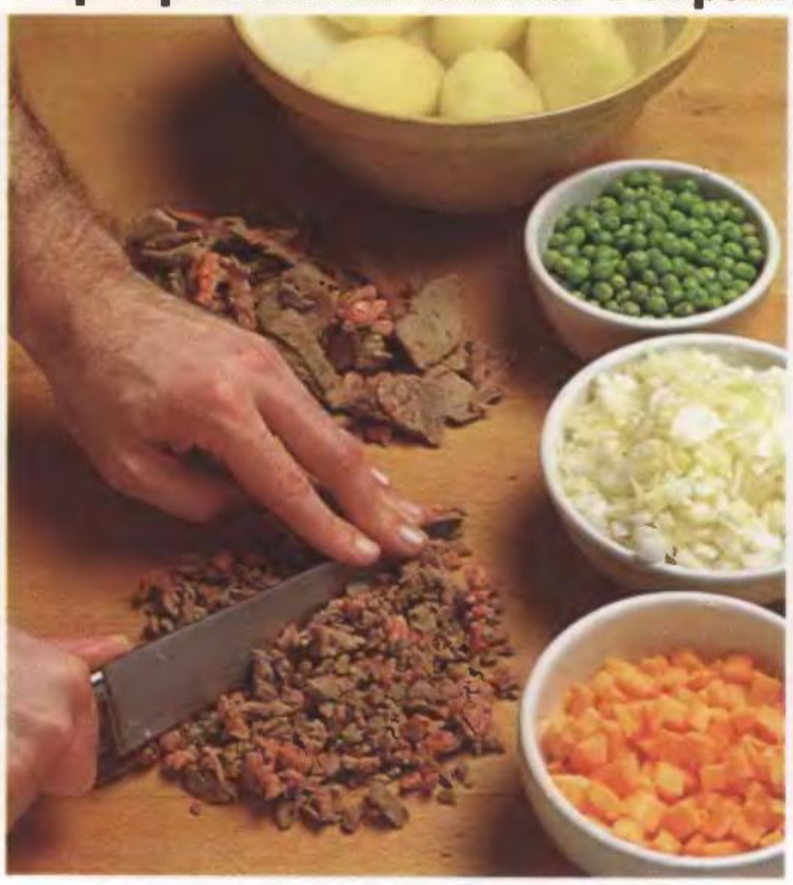
Использование остатков мяса для других блюд

Картофель и зерновые, например, рис или ячмень, предлагают способы превращения остатков мяса в удовлетворительное блюдо. На иллюстрациях справа мелко порубленные остатки барашка накрываются сверху картофельным пюре, в результате чего получается пастуший пирог; на иллюстрациях внизу рис используется в качестве фона для смеси мяса молодого барашка с другими компонентами. Для обоих блюд остатки барашка готовятся достаточно долго, чтобы приобрести нежную консистенцию после того, как сначала разогревание сделает их жесткими.

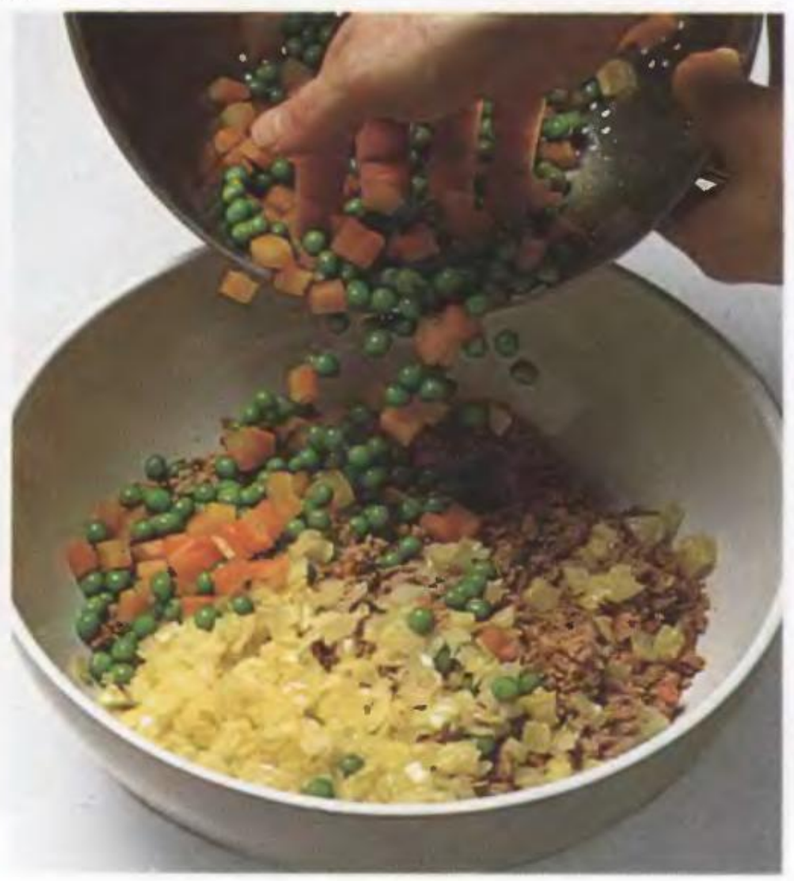
Для пастушьего пирога мясо смешивается с овощами и крепким бульоном из костей и покрывается толстым слоем картофельного пюре. Запекаясь в духовке в течение 45 мин., пирог приобретает хрустящую, золотистую корочку, в то время как внутри смесь остается влажной, герметизированная сверху картофелем.

В блюде на основе риса порезанное кубиками мясо обжаривается с кедровыми орешками, изюмом, смородиной и душистыми овощами *(рецепт на с. 147)*. Затем все это смешивается с вареным рисом. Среди других возможных добавок для обжаривания — ветчина или бекон, болгарский перец и сушеные или свежие грибы.

Картофельная запеканка с бараниной



1 **Нарезание мяса.** Почистите картофель и залейте его холодной водой, чтобы он не темнел. Приготовьте овощи — свежий зеленый горошек и мелко порезанные морковь и лук. Мелко порубите мясо, в данном случае остатки запеченной ноги. Положите порезанное мясо в миску.

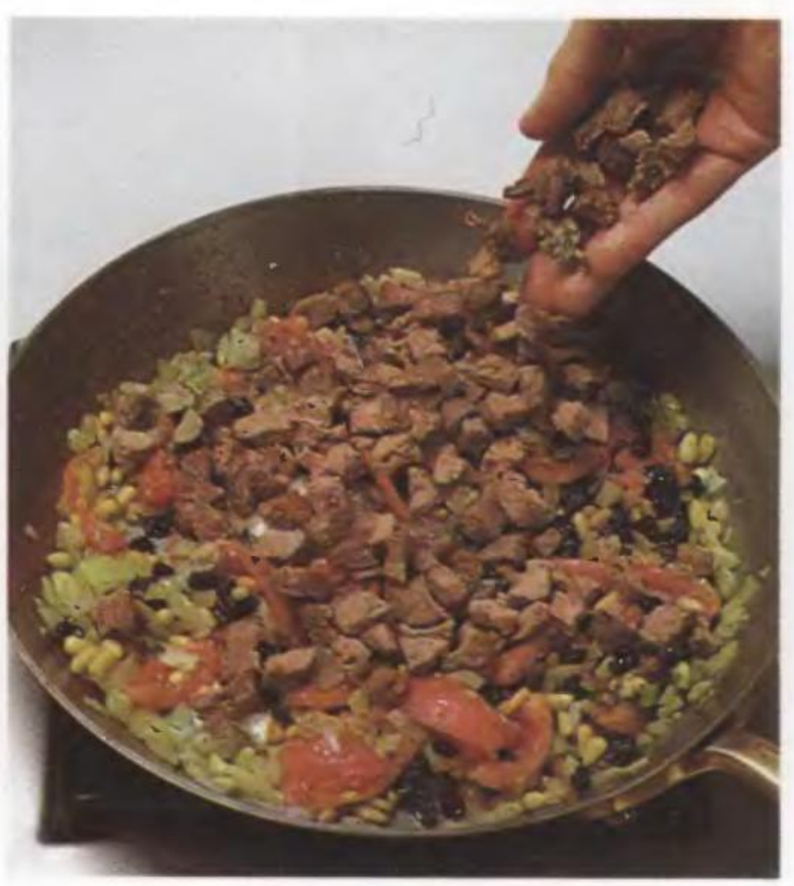


2 **Смешивание мяса с овощами.** Обжарьте лук в растительном масле в течение 10 мин., пока он не станет мягким. Добавьте его к мясу. Припустите морковь в течение 10 мин. и горошек в течение 5 мин. почти до полного размягчения; откиньте их в дуршлаг и дайте стечь воде. Добавьте овощи к мясу и луку *(фото вверху)*. Добавьте мелко порубленную петрушку и соль и перец, хорошенько перемешайте смесь руками.

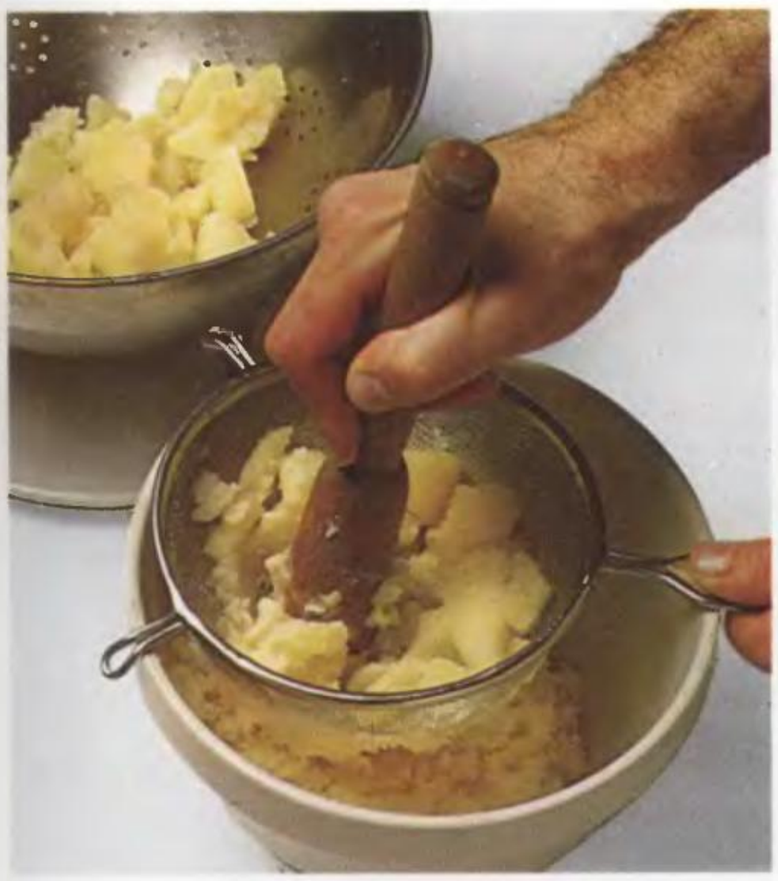
Блюдо на основе из риса

1 **Подготовка компонентов.** Возьмите запеченное мясо молодого барашка, большую луковицу, помидоры, смородину, кедровые орешки, изюм и одну или две головки чеснока. Лук мелко порубите; мясо порежьте маленькими кубиками *(фото вверху)*; ошпарьте помидоры в кипящей воде, чтобы с них сошла кожица, очистите, удалите семена и крупно порубите их; почистите чеснок и мелко порежьте его.

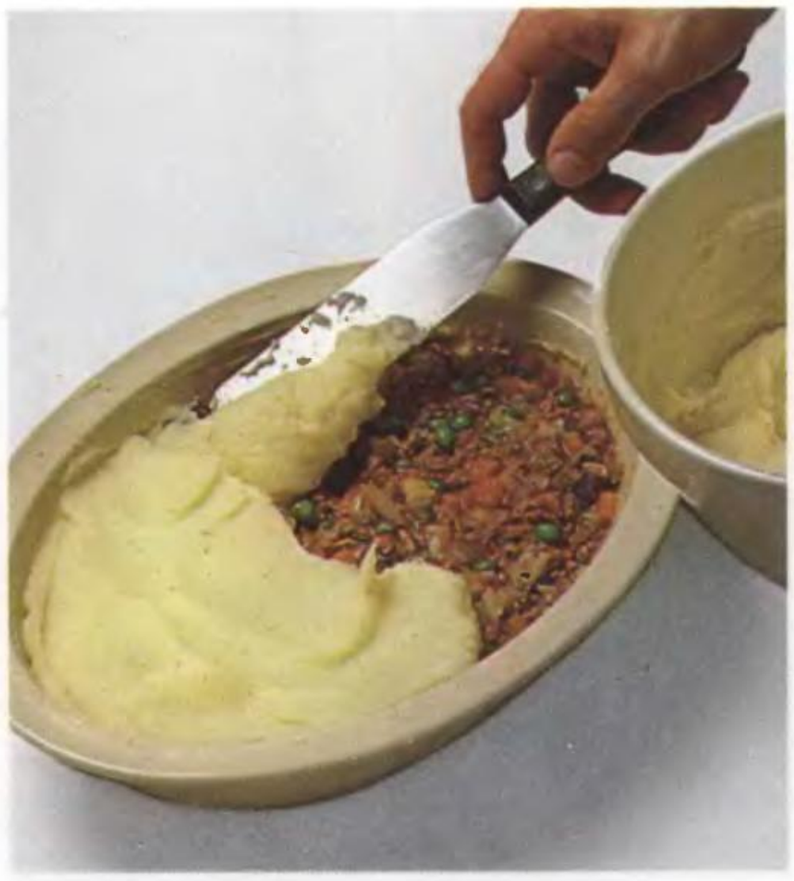
2 **Приготовление риса**. Растопите в большой кастрюле немного растительного масла. Насыпьте рис в кастрюлю, держа ее на слабом огне, хорошенько перемешивайте его минуты три, пока все зернышки не смажутся жиром и не станут полупрозрачными. Залейте рис вдвое большим количеством кипящей воды. Закройте кастрюлю крышкой и варите в течение 18 мин., пока вся вода не впитается и зернышки не станут мягкими.



3 **Обжаривание компонентов.** Тем временем разогрейте в сотейнике немного растительного масла. Потушите в масле порезанный лук в течение 5 мин. Добавьте кедровые орешки, помидоры, изюм, смородину, чеснок и мясо молодого барашка, порезанное кубиками. Приправьте все компоненты свежими или сушеными травами. Не закрывая крышкой, поджаривайте смесь в течение 20 мин., время от времени помешивая ее.



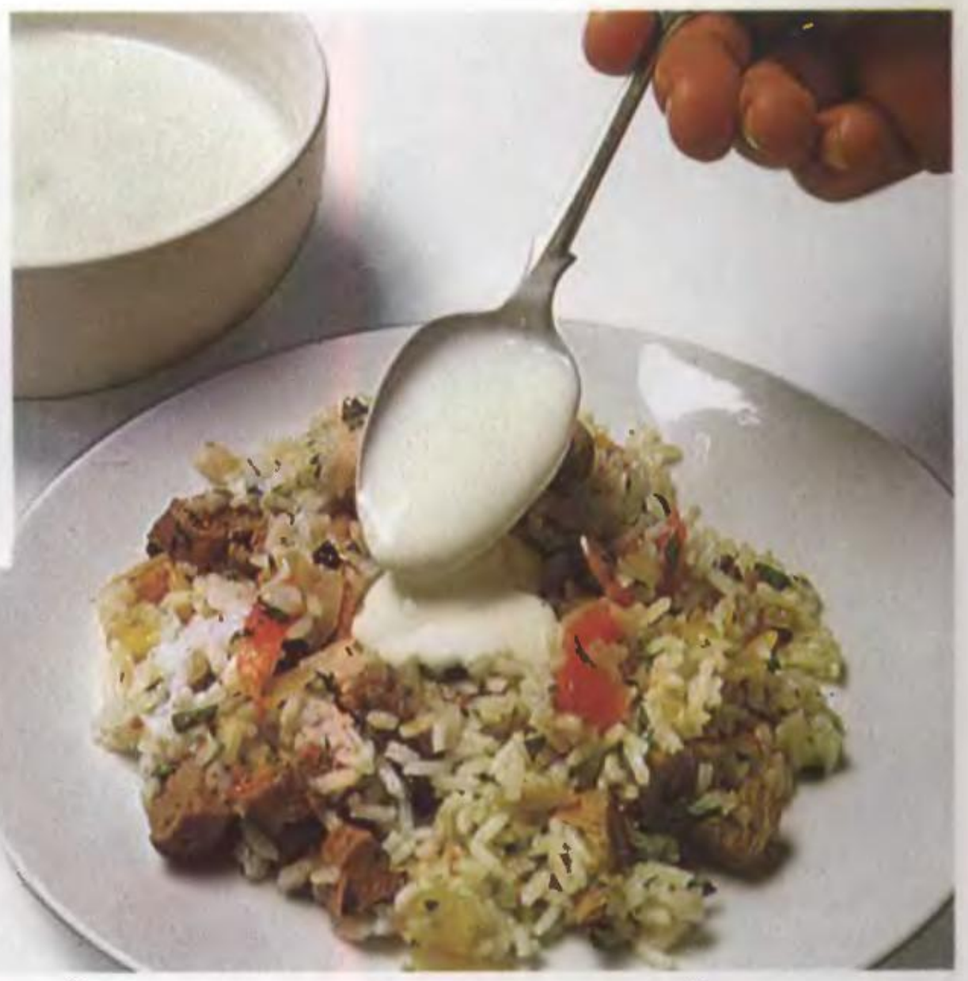
3 **Приготовление картофеля.** Порежьте картофель крупными кусками; отварите его в течение 20 мин., пока он не станет мягким. Слейте воду, но не выливайте ее всю. Приготовьте пюре, продавливая его с помощью пестика через плотное сито. Приправьте пюре тертым мускатным орехом, солью и перцем. Добавьте в пюре сливочного масла и немного жидкости, в которой варился картофель.



4 **Укладывание компонентов.** Смажьте сливочным маслом блюдо для запекания. Выложите в блюдо смесь мяса и овощей. Разогрейте крепкий бульон из костей и добавьте к смеси. Лопаточкой или обратной стороной ложки размажьте картофельное пюре ровным слоем поверх мяса и овощей.

5 **Приготовление запеканки.** На поверхности пюре сделайте узоры с помощью вилки. Положите на пюре маленькие кусочки сливочного масла. Поставьте блюдо в духовку, предварительно нагретую до 190 °С, и запекайте в течение примерно 45 мин., пока на поверхности картофельного пюре не образуется легкая золотистая корочка.

4 **Смешивание с рисом.** Поставьте сотейник на слабый огонь и выложите туда вареный рис. Добавьте к нему смесь из мяса и овощей. С помощью двух вилок хорошенько перемешайте все остальные компоненты с рисом.



5 **Подача на стол.** Когда вся смесь прогреется, снимите сотейник с плиты. Подавайте рагу на разогретых тарелках. Приправьте блюдо йогуртом или сметаной по желанию.□

Слоеная структура из мяса барашка и овощей с верхом из сливок

Если у вас есть остатки барашка, вспомните о блюде из мелко порезанного мяса, переложенного слоями овощей, порезанных ломтиками — основа многих блюд. Смесь запекается, чтобы овощи стали мягкими и передали свои ароматы мясу.

Травы, приправы и душистые овощи добавляют мясной смеси аромат; вы можете сделать ее гуще, добавив хлебный мякиш и яйца. Для блюда нужны овощи, которые могут быть нарезаны ломтиками — баклажаны, тыква, зеленые кабачки, картофель, капуста кольраби, репа. Здесь мелко порезанные остатки барашка прокладываются слоями картофеля, баклажанов и зеленых кабачков, в результате чего получится греческое кушание под названием муссака *(рецепт на с. 153)*.

Верхний слой из соуса или сливок предохранит овощи от высыхания и обеспечит приятный контраст вкуса и структуры мясу слоеного блюда. Вы можете использовать белый соус *(рецепт на с. 166)* или томатный соус *(рецепт на с. 26)* либо смешать яйца со сливками или белым соусом, чтобы получить некое подобие легкого заварного крема.

В нашем случае верх делают именно из такого заварного крема на основе белого соуса и яиц, приправленных сыром.

1 **Очистка овощей.** Возьмите овощи — баклажаны, зеленые кабачки и картофель. Обрежьте концы кабачков. Порежьте их на полоски. Срежьте верхний кончик и остатки стебля у баклажанов и порежьте их кружками около 1 см толщиной. Картофель пока можно не трогать.

2 **Обжаривание овощей.** Поставьте сковороду на средний огонь и налейте в нее тонкий слой растительного масла. Чтобы подчеркнуть вкус овощей, жарьте их попеременно по 5 мин. с каждой стороны, пока они не подрумянятся. В процессе жарения, если необходимо, подливайте масло. Положите ломтики овощей на поднос, выложенный бумажными салфетками, чтобы стекло лишнее масло.

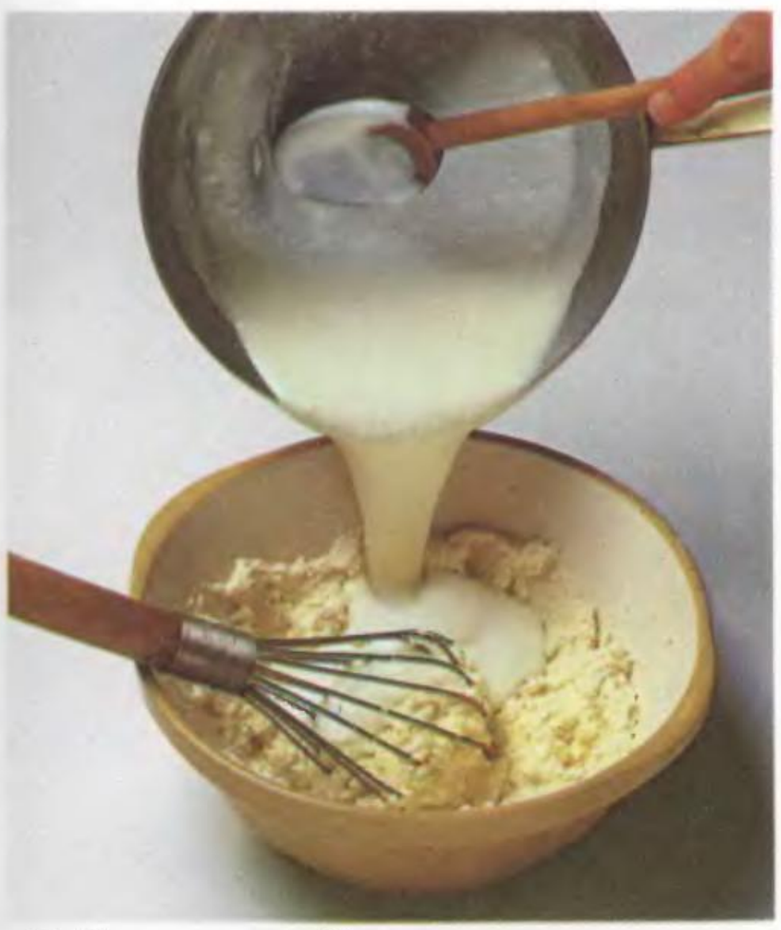
6 **Выкладывание муссаки.** Смажьте сливочным маслом прямоугольное блюдо для запекания и посыпьте толчеными сухарями. Почистите картофель и порежьте его ломтиками 5 мм толщиной. Положите слой ломтиков картофеля, чтобы полностью закрыть дно *(фото вверху)*. На картофель выложите половину мясо-овощной смеси.

7 **Завершение выкладывания.** Поверх слоя мяса осторожно выложите слоем кружки баклажанов. Прикройте их остатками мясной смеси. Мясо должно лежать ровным слоем, и при выкладывании старайтесь не нарушить расположение баклажанов. Наконец выложите полоски кабачков поверх второго слоя мяса.

3 **Подготовка мяса.** Разбейте в маленькую миску пару яиц. Срежьте корки со слегка подсохшего хлеба. Мелко порубите большую луковицу. Очистите помидоры от кожицы и семян и порежьте их крупными кусками. Порежьте мясо из остатков тушеного барашка на тонкие полоски, затем полоски порежьте на кубики. Измельчите кубики *(фото вверху)*. Мелко порубите свежую петрушку. Очистите и порежьте ломтиками несколько зубков чеснока.

4 **Приготовление барашка.** Потушите в сотейнике порезанный лук в небольшом количестве растительного или сливочного масла, пока он не станет мягким. Добавьте мясо и приправьте смесь солью и перцем. Добавьте помидоры, петрушку и чеснок. Дайте смеси готовиться примерно 10 мин., чтобы ароматы ингредиентов перемешались. Снимите сотейник с огня и добавьте в смесь хлебный мякиш и яйца.

5 **Приготовление соуса.** Поставьте сковороду на слабый огонь и растопите в ней сливочное масло. Всыпьте муку и, постоянно помешивая, готовьте 5 мин. Долейте молока *(фото вверху)*, перемешивая смесь веничком. Увеличьте огонь и продолжайте мешать, пока соус не закипит. Затем сделайте огонь очень слабым и держите соус около 10 мин.



8 **Завершение.** Потрите сыр рикотта и добавьте в него яйцо. Потрите сыр пармезан и вбейте его веничком в смесь рикотты с яйцом. Влейте в сырную смесь соус, снимая ложкой остатки соуса со стенок кастрюли. Тщательно взбейте смесь сыра и соуса с помощью веничка. Посолите. Размажьте смесь поверх слоя кабачков.

9 **Выпекание муссаки.** Обжарьте толченые сухари в сливочном масле, пока они не станут темно-золотистыми. Посыпьте обжаренными сухарями завершение блюда *(маленькое фото вверху)*. Запекайте муссаку в духовке, предварительно нагретой до 190 °С в течение 45 мин., пока на поверхности не образуется золотистой корочки. Вытащите муссаку из духовки и оставьте примерно на 10 мин., чтобы она стала потверже и ее легче было разрезать на куски.□

Мясо в форме из баклажанов

Из сваренных в глубокой форме и перевернутых при подаче на стол мелко рубленного мяса молодого барашка и ломтиков баклажанов получается очень красивое блюдо. В предыдущем рецепте те же компоненты укладывались слоями в неглубокое блюдо; в данном случае форма для шарлотки выкладывается ломтиками овощей, а мясо кладется внутрь. Вытащенная из формы оболочка из баклажанов как бы закручена вихрем.

Овощи, закрывающие мясо, должны иметь достаточно мягкую консистенцию, чтобы повторить форму посуды. В данном случае с этой целью используются обжаренные баклажаны *(рецепт на с. 148)*; их темно-фиолетовая кожица подчеркивает рисунок накладывающихся друг на друга ломтиков. Столь же хороши для этого зеленые кабачки. Вы можете использовать и припущенные листовые овощи: мангольд, шпинат или салат-латук.

Мясо молодого барашка можно приправлять любыми ароматизаторами: травами, душистыми овощами, томатной пастой, грибами или лимонным соком. Необходимо связать мясную смесь хлебным мякишем и одним или двумя яйцами. Во время готовки на пару хлеб впитывает лишнюю жидкость, а яйца удерживают компоненты.

1 **Нарезка баклажанов.** Срежьте оба конца баклажанов, чтобы длина оставшейся части была равна глубине формы. Не снимая кожуры, порежьте баклажаны вдоль ломтиками толщиной около 5 мм. Отложите первый и последний ломтики.

2 **Нарезка полосок.** Порежьте ломтики баклажанов вдоль шириной 4 см для выкладывания по стенкам формы. Сохраните оставшиеся полоски.

5 **Заполнение формы.** Мелко порежьте остатки мяса молодого барашка и перемешайте их с душистыми компонентами, яйцами и покрошенным хлебным мякишем *(рецепт на с. 79, п. 3 и 4)*. Добавьте сюда же порезанные баклажаны. Аккуратно, чтобы не сместить ряды баклажанов, уложите мясную смесь в форму. Постучите слегка донышком формы по поверхности стола, чтобы уплотнить смесь.

6 **Укрывание формы.** Положите оставленные полоски баклажанов одним слоем поверх мясной смеси. Вырежьте круг из промасленной бумаги и накройте им форму. Смажьте ее сливочным маслом и плотно придавите ее.

7 **Приготовление блюда.** Поставьте форму в большую круглую кастрюлю. Налейте в кастрюлю воды, чтобы форма погрузилась на две трети высоты. Поставьте кастрюлю в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, и кипятите в течение 40 мин.

3 **Нарезка кусочков.** Возьмите другой баклажан и удалите только конец с остатками стебля. Порежьте баклажан ломтиками вдоль толщиной 5 мм. Отложите в сторону первый и последний ломтики. На каждом из оставшихся ломтиков сделайте разрез от закругленного конца до середины. Затем разрежьте ломтик поперек *(фото вверху)*, чтобы получить два изогнутых кусочка. Подрежьте кусочки по длине радиуса дна формы.

4 **Выкладывание формы.** Припустите кусочки баклажанов и обжарьте их в растительном масле, пока они не подрумянятся с обеих сторон. Положите их на поднос, выложенный бумажным полотенцем, чтобы дать стечь лишнему маслу. Выложите кусочками баклажанов с закругленным краем дно формы, накладывая их слегка друг на друга *(фото вверху слева)*. Осторожно проложите прямоугольные полоски баклажанов вертикально к стенкам формы. Выравняйте их с баклажанами, которыми выложено дно, и пусть они немного накладываются друг на друга *(фото вверху справа)*. Из оставшихся кусков сохраните несколько достаточно больших полосок, чтобы прикрыть ими потом мясную смесь; остальные мелко порубите.

8 **Вытаскивание блюда из формы.** Вытащите форму из кастрюли. Оставьте ее постоять около 10 мин., чтобы содержимое затвердело. Снимите промасленную бумагу и поставьте перевернутую вверх дном большую тарелку на форму. Переверните вместе тарелку и форму и аккуратно снимите форму.

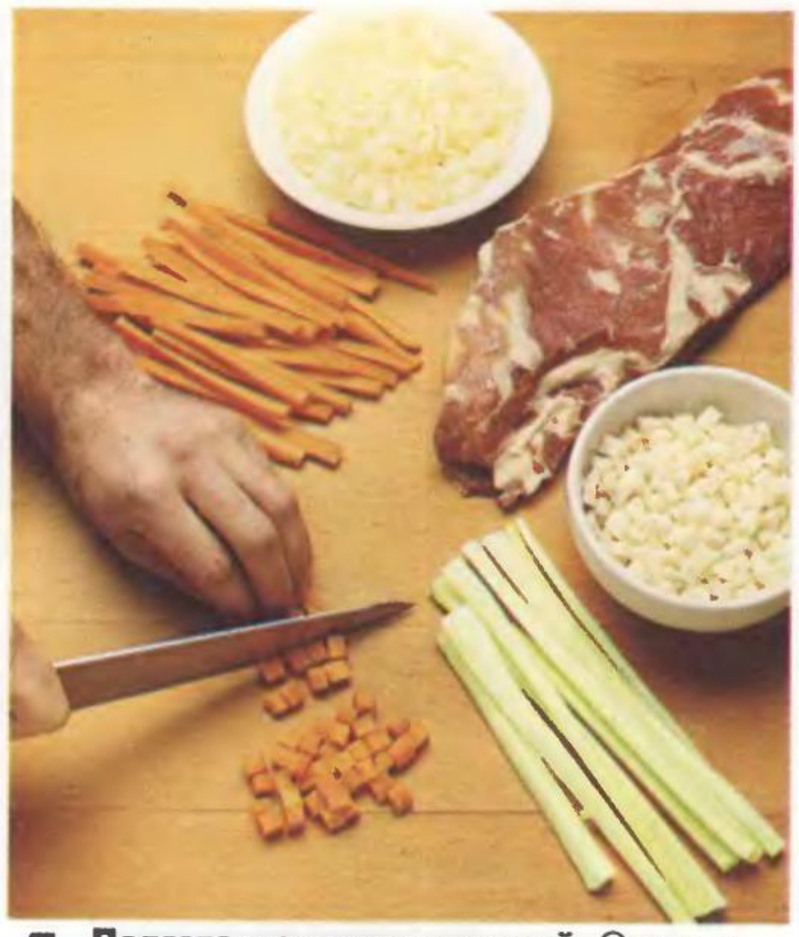
9 **Нарезка и подача на стол.** Для гарнира тщательно помойте и просушите веточки кресс-салата. Подсуньте концы стебельков кресс-салата под край пирога. Порежьте его ломтиками в виде клиньев и подайте каждую порцию, полив, при желании, томатным соусом *(рецепт на стр. 26)*.□

Смешанные способы готовки для получения контраста структуры

Процесс двойной готовки — варки и последующего жарения на гриле — превратит грудинку барашка в деликатес: сочный и нежный внутри с хрустящей корочкой снаружи *(рецепт на с. 154)*. Варка делает грубое волокнистое мясо грудинки более мягким, чем при жарении его на гриле. Затем, когда мясо панировано в сухарях, недолгое пребывание на гриле дает на поверхности хрустящую корочку. Можно жарить грудинку и на сковородке, но при жарении на гриле корочка будет более хрустящей.

Очищать мясо от костей следует варкой и жарением. Кости в процессе варки выделяют желатин, который, удерживая влагу, делает мясо более сочным. После варки удалить кости легче, чем из сырого мяса.

Пока очищенное от костей мясо еще теплое, оно мягкое, ему можно придать любую форму, остывая после варки, оно сохранит эту форму. Таким образом, чтобы поверхность была плоской и более равномерно прожаривалась, грудинку следует положить на ночь под пресс. Перед жарением ее нарезают на прямоугольные или треугольные куски, которые потом уже подают на стол.



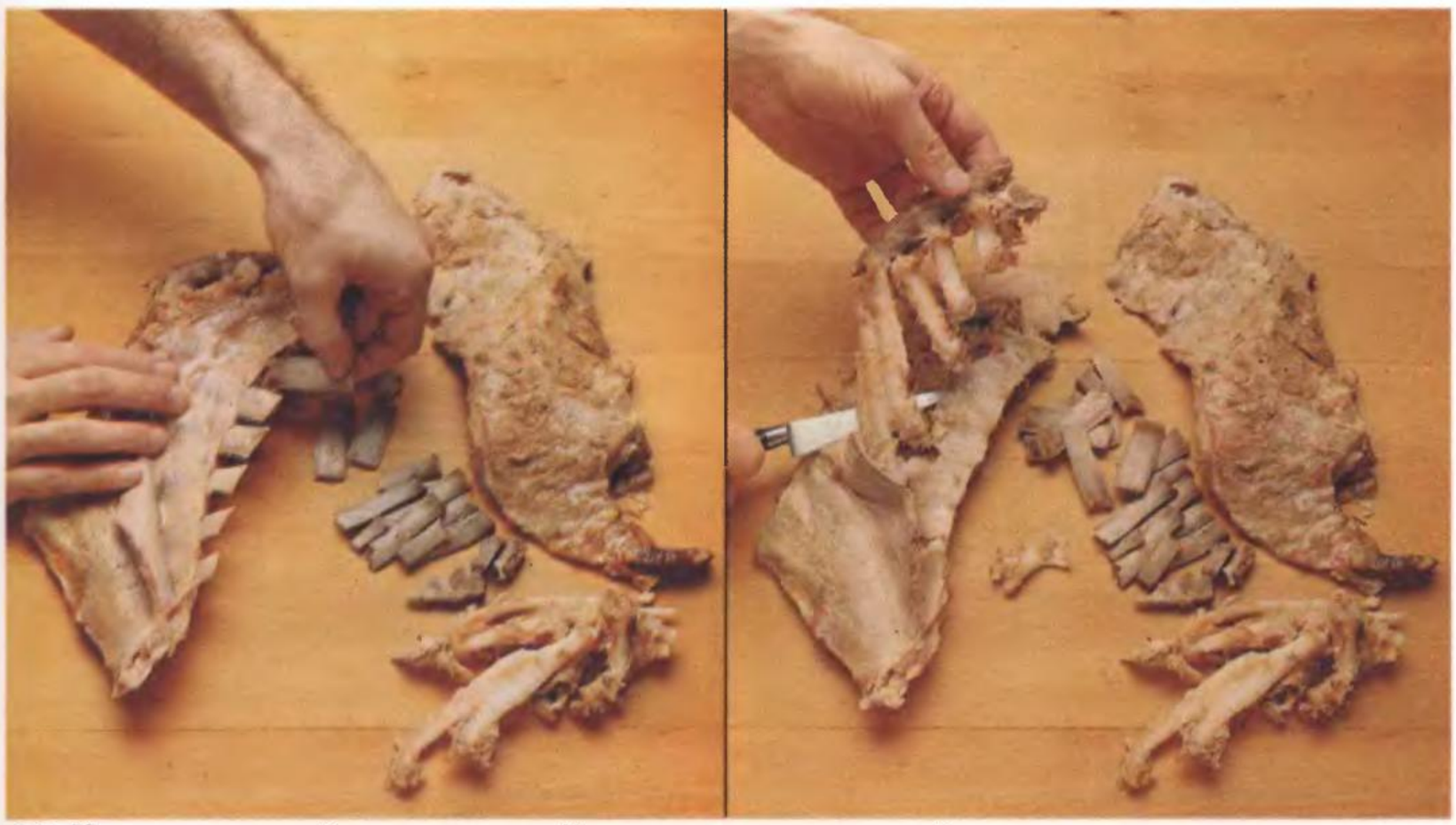
1 **Подготовка мяса и овощей.** Очистите грудинку от лишнего жира. Порежьте кубиками репу и мелко порубите лук. Порежьте сельдерей и морковь на длинные тонкие полоски, а затем на кубики. Уложите на дно противня часть порезанных овощей. Грудинку положите на прокладку из овощей.

2 **Варка мяса.** Налейте воды, чтобы мясо было почти полностью закрыто; добавьте оставшиеся овощи и другие ароматизаторы, например чеснок, чабрец и лавровый лист. Положите сверху фольгу и прижмите ее к мясу и краям противня, чтобы предотвратить интенсивное испарение. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 190 °C. Когда жидкость закипит, уменьшите огонь до 170 °C и варите 2 ч.

5 **Нарезка мяса.** Когда мясо станет плоским, уберите груз и деревянную доску. Разрежьте каждый кусок на 5 или 6 треугольников одинакового размера.

6 **Панировка кусочков.** Разбейте яйца в миску и насыпьте на стол или доску толченых сухарей. Посыпьте каждый треугольник мяса солью и перцем, обмакните в яйцо, затем обваляйте в сухарях. Уплотните сухарные крошки, а лишние смахните. Возможен другой вариант: обмакнуть каждый кусок в растопленное сливочное масло, а затем обвалять в сухарях.

7 **Жарение на гриле.** Положите треугольники на противень, смазанный сливочным маслом; обжарьте их с одной стороны на расстоянии 10 см от решетки, поливая во время готовки растопленным сливочным маслом. Примерно через 5 мин., когда кусочки станут золотистого цвета, переверните их и поджарьте с другой стороны. Полейте их таким количеством растопленного сливочного масла, которое способны впитать сухари.



3 **Удаление костей из грудинки.** Когда грудинка станет мягкой, вытащите противень из духовки. Выньте мясо и оставьте его остывать; жидкость сохраните. Чтобы удалить из остывшего мяса барашка кости, вытяните пальцами торчащие концы ребер *(фото вверху слева)* — эти маленькие кости легко вынимаются. Затем с помощью острого ножа вырежьте грудную кость из каждого куска грудинки *(фото вверху справа, рецепт на с. 10)*.

4 **Формование мяса.** Разложите очищенные от костей куски грудинки на подносе; накройте их деревянной доской и положите сверху что-нибудь тяжелое, в нашем случае использованы банки консервов. Чтобы быть уверенным, что мясо станет совсем плоским, оставьте его под грузом на ночь.

8 **Приготовление гарнира и подача на стол.** Покипятите бульон, в котором варилось мясо, удаляя жир до полного очищения, и уварите его до консистенции негустого сиропа *(рецепт на с. 52)*. Уложите мясо по внешнему краю подогретого сервировочного блюда *(фото справа)*; по желанию украсьте центр листьями кресс-салата. Укладывая треугольники на тарелки, наливайте по ложке соуса к каждой порции *(фото вверху)*.□

Разнообразные комбинации мяса молодого барашка и круп

Пюре из мяса молодого барашка, смешанное с пшеничной крупой, представляет род паштета, который можно использовать во многих блюдах. Приправленный лимонным соком, порубленным луком или мятой, паштет можно есть сырым с салатом или жарить на сковороде или на гриле, пока он не станет хрустящим. Для контраста в структуре внутрь вы можете вложить пюре из чистого мяса, без крупы — в этом случае запекание или жарение сделает внешний слой твердым, в то время как сердцевина останется сочной и мягкой. В примере, показанном на иллюстрациях, описывается приготовление ливанского кушанья под названием *киббех*; оно представляет слой пюре из чистого мяса молодого барашка с душистыми овощами, который прокладывается между двумя слоями паштета из мяса с крупой, и все это запекается *(рецепт на с. 151)*.

Какое бы блюдо вы ни задумали сделать, паштет из крупы и мяса молодого барашка требует аккуратного приготовления.

Крупа замачивается в воде и со временем размягчается и набухает; оставшуюся воду надо слить. Все хрящи и жир провернуть в мясорубке или кухонном комбайне.

1 **Замачивание крупы.** Насыпьте крупу в большую миску и налейте туда же в три раза больше холодной воды. Пусть крупа полежит в воде по меньшей мере час, пока большая часть воды не впитается.

2 **Перемалывание мяса молодого барашка.** Порежьте крупными кусками мясо молодого барашка, например, филейную часть ноги. Удалите весь жир и все жилки. С помощью кухонного комбайна проверните мясо до консистенции теста.

6 **Приготовление паштета.** Тщательно перемешайте пюре из мяса и крупу до получения однородной массы. По желанию добавьте сливочное масло для более нежной консистенции. Разделите получившуюся массу пополам. Положите одну половину на блюдо. Кончиками пальцев разровняйте паштет, пока он не будет лежать ровным слоем на дне блюда.

7 **Укладывание слоев.** Вывалите приготовленную смесь из мясного пюре с луком и специями из сотейника на блюдо для запекания. С помощью ложки равномерно распределите его по слою паштета *(фото вверху)*. Размажьте оставшуюся часть паштета из мяса и крупы поверх слоя пюре. Разровняйте поверхность ложкой.

3 **Обжаривание пюре из мяса молодого барашка.** Порежьте очень мелко лук и тушите его в небольшом количестве растительного масла, пока он не станет мягким. По желанию добавьте туда же немного перца и куркумы. Положите в сковороду около двух третей мясного пюре *(фото вверху)* и перемешайте его с луком. Время от времени помешивая, жарьте мясо, пока оно не потеряет свой красный цвет.

4 **Окончание готовки начинки.** Добавьте к пюре смородину и орехи, в данном случае кедровые орешки. Подержите сковороду чуть-чуть на огне и сразу снимайте.

5 **Просушка крупы.** Укрепите над миской большое сито, переложите туда набухшую крупу. Зачерпните жменю крупы и, сдавив, выжмите лишнюю воду *(фото вверху)*. Переложите крупу в другую миску и смешайте ее с оставшимся сырым пюре.

8 **Нанесение узора.** Лезвием ножа проведите по поверхности диагональные линии глубиной около 5 мм, размечая, как вы будете его впоследствии нарезать. Положите по кусочку сливочного масла в центр каждого ромба, чтобы предохранить поверхность от высыхания.

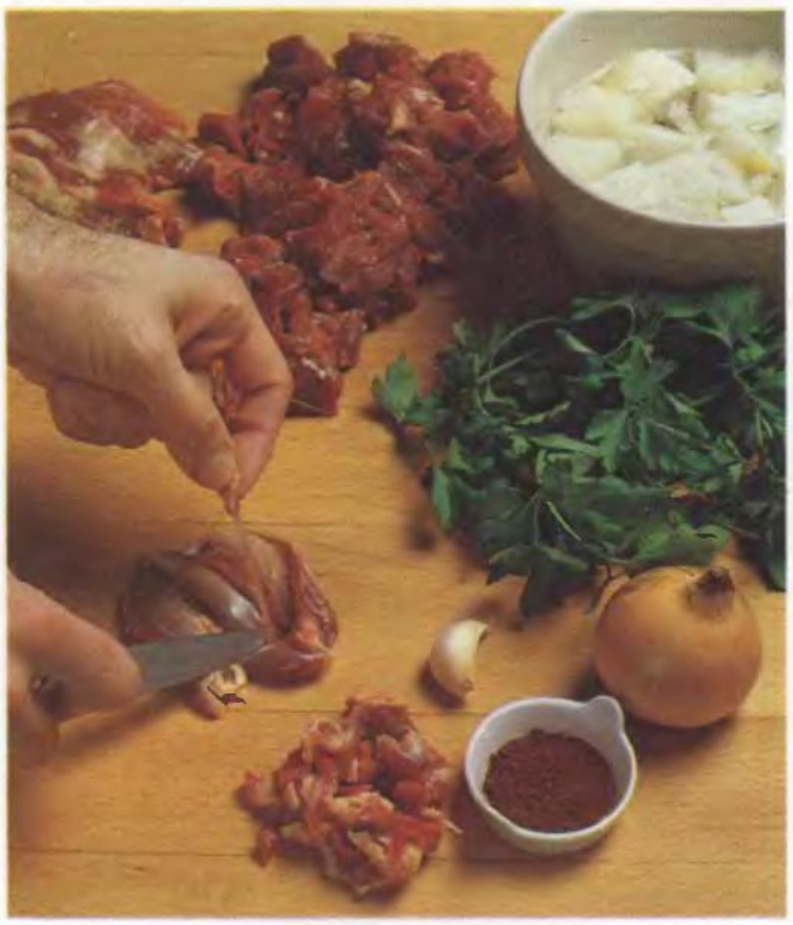
9 **Подача на стол.** Запекайте блюдо в духовке, предварительно нагретой до 200 °С. Через 40—50 мин. полейте блюдо растопленным маслом, если поверхность выглядит слишком сухой. Киббех будет готов через час или даже меньше, когда на его поверхности образуется золотистая корочка *(фото вверху)*. Подайте ромбовидную порцию киббеха, гарнированную с зеленым салатом.□

Котлеты в креме

При запекании жареных котлет в сливочном заварном креме получается аппетитное блюдо с хрустящей корочкой снаружи и нежной мякотью внутри. При быстром жарении благодаря спеканию верхнего слоя котлет мясо приобретает дополнительный аромат, подсыхает и впоследствии не расходится в заварном креме. При запекании котлеты прожариваются внутри, в то время как крем вокруг них затвердевает.

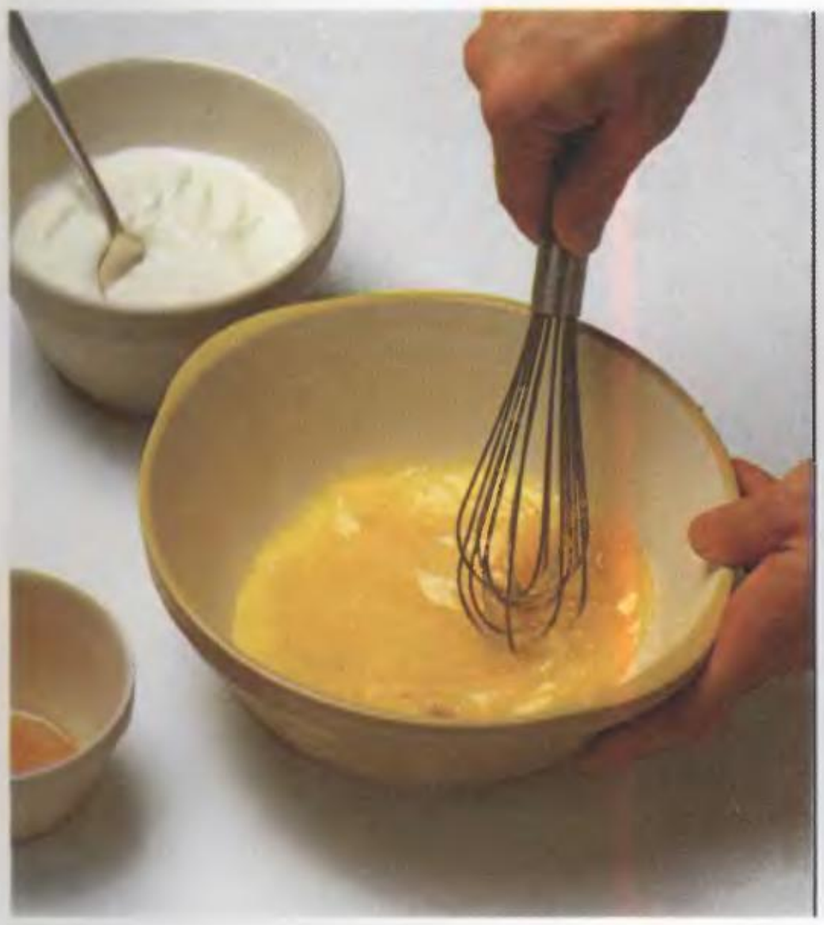
Использовать для блюда можно любую нежирную часть молодого барашка, но подходят и такие куски, как лопатка. Провернутое через мясорубку мясо достаточно смешать с размоченным хлебом или свежим мякишем и приправить солью и перцем. Но для дополнительного аромата вы можете добавить в фарш мелко порубленные душистые овощи, специи и травы. В нашем примере мясо смешивается с мелко порубленным луком, петрушкой, чесноком и паприкой *(рецепт на с. 158)*. Другими возможными добавками являются помидоры, пимент, мускатный орех и чабрец.

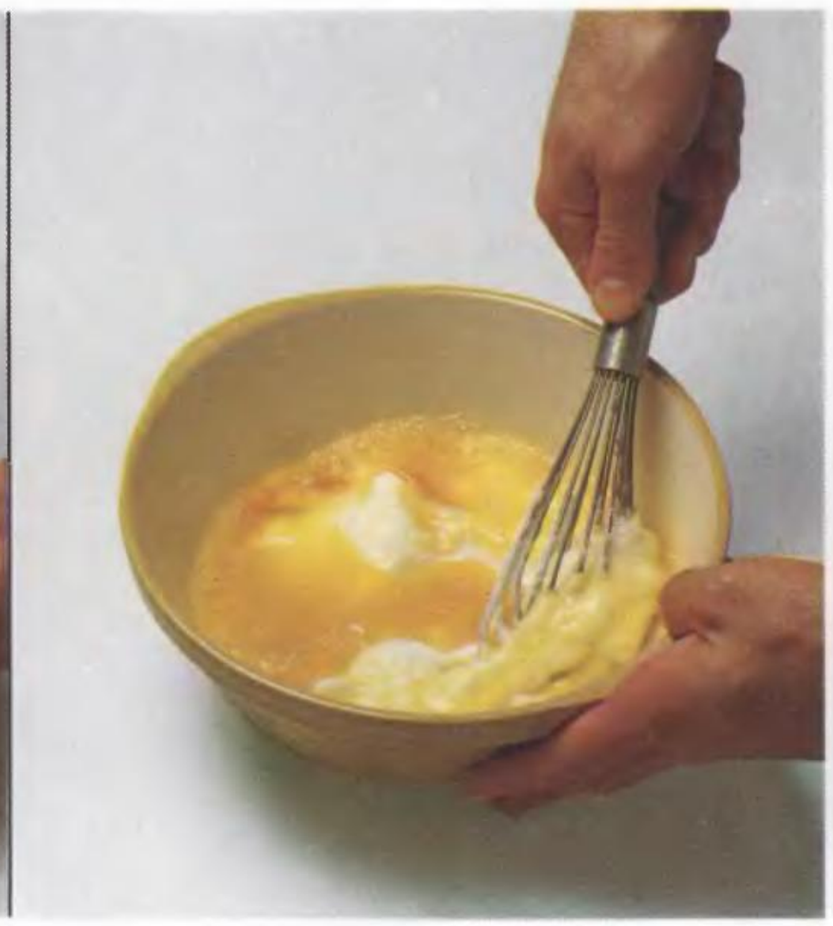
Существенными компонентами для заварного крема являются яйца и молоко или молочные продукты типа сливок, сметаны или йогурта.



1 **Подготовка компонентов.** Срежьте с хлеба корки и замочите его в миске с холодной водой. Возьмите петрушку, луковицу, головку чеснока и паприку. Удалите из мяса жир и пленки; порежьте мясо маленькими кусочками и пропустите через мясорубку.

2 **Смешивание компонентов.** Насыпьте в провернутое мясо соль, перец и паприку. Мелко порубите петрушку, лук и чеснок и добавьте их к мясу. Выжмите воду из хлеба и добавьте его к остальным компонентам, после чего все хорошенько перемешайте.





6 **Приготовление заварного крема.** Разбейте яйца в миску. Приправьте солью и перцем и слегка взбейте их *(фото вверху слева)*. Добавьте йогурт или сметану и оставшийся на сковородке сок. Снова взбейте компоненты, чтобы тщательно их перемешать *(фото вверху справа)*.

7 **Заливка котлет кремом.** Налейте крем поверх котлет, лежащих в блюде, как показано наверху. Подкрасьте оставшийся в сковородке сок небольшим количеством паприки и побрызгайте им сверху. Поставьте блюдо в предварительно нагретую до 180 °С духовку; запекайте в течение 1 ч., пока верх не станет золотистым.

3 **Формование котлет.** Возьмите небольшую порцию мясного фарша и слепите из нее шарик *(фото вверху)*. Расплющьте ее, сжав между ладонями, чтобы получился аккуратный кружок 2,5—4 см толщиной.

4 **Жарение котлет.** Положите котлеты на сковороду с растопленным жиром, например лярдом, и обжаривайте их в течение трех минут, пока поверхность не подрумянится и не станет хрустящей. Переверните котлеты с помощью лопатки и подрумяньте их с другой стороны. Снимите котлеты со сковородки и положите их на блюдо для последующего запекания.

5 **Разведение высохшего сока.** Слейте со сковородки лишний жир. Плесните туда немного жидкости, в данном случае белого вина. С помощью деревянной ложки отскребите остатки мяса и засохшего сока со дна сковородки. Вылейте большую часть сока со сковородки на котлеты, оставив меньшую часть на сковородке.

8 **Подача на стол.** Когда крем запечется, вытаскивайте блюдо из духовки и немедленно подавайте на стол. Переложите котлеты на подогретые тарелки, а сверху каждой порции положите еще крему.□

Котлеты, запеченные во взбитом тесте

Если даже небольшое количество мяса заливается взбитым тестом, получается полноценное сытное блюдо. Такое сочетание продуктов дает и другие преимущества: взбитое тесто защищает мясо от прямого жара в духовке, так что мясо остается сочным и нежным. И, поскольку тесто взбитое, оно впитывает сок вместе с ароматом мяса и приобретает изысканный вкус.

Для приготовления взбитого теста требуется смешать муку, яйца, молоко и соль. Однако можно добавить имбирного пива для легкого пряного эффекта *(рецепт на с. 155)*. Для получения мягкого и упругого теста взбейте компоненты веничком до однородной консистенции. Слишком долгое взбивание способствует выделению клейковины, в результате чего тесто получается жестким и может сесть.

Как только тесто будет готово, дальнейшие процедуры не займут много времени: куски мяса, в данном случае котлеты из корейки, укладывают на смазанное сливочным маслом блюдо для запекания и заливают взбитым тестом; затем все это запекается до образования золотистой корочки.

1 **Подготовка котлет.** Острым ножом удалите весь лишний жир и зачистите концы ребер, так чтобы обнажилась кость *(рецепт на с. 26)*. Приправьте котлеты солью и перцем. Смажьте сливочным маслом неглубокое блюдо, достаточно большое, чтобы вместить все плотно уложенные котлеты в один слой; аккуратно уложите котлеты на блюдо.

2 **Замешивание теста.** Просейте муку и щепотку соли в большую миску. Сделайте в центре горки муки углубление, разбейте туда яйца и взбивайте их, постепенно двигаясь от центра к стенкам миски, пока вся мука не перейдет в тесто. Когда смесь станет однородной, продолжая взбивать, влейте туда молоко, а затем имбирное пиво.

3 **Приготовление.** Залейте котлеты взбитым тестом, чтобы были котлеты покрыты слоем теста в 1 см. Поставьте блюдо в духовку, предварительно нагретую до 180 °С. Через 30 мин. уменьшите температуру до 170 °С и продолжайте готовить котлеты.

4 **Подача на стол.** По прошествии в общей сложности 1,5 час. блюдо должно быть готово; верх из взбитого теста становится твердым на ощупь, а котлеты остаются мягкими. Прежде чем подавать на стол, с помощью большой ложки разделите тесто между котлетами. Перенесите каждую котлету на предварительно нагретую тарелку. Добавьте еще немного теста в качестве гарнира.□

Антология рецептов

Жарение	90
Запекание	98
Варка и тушение	110
Блюда из остатков мяса	147
Комбинированные методы	150
Приготовление стандартных блюд	164

Рецепты приготовления мяса барашка, которые даются в Антологии, были отобраны редакторами и консультантами из лучших рецептов, опубликованных в течение последних пяти веков. В число 128 авторов, чьи работы здесь представлены, входят великие французские повара Эдуар Нинъон, Шарль Дюран и Проспер Монтаньте, множество других мастеров кулинарии, включая коллекционеров рецептов местной кухни различных областей Италии и Испании. Из рецептов, почерпнутых из кулинарных книг 33 стран, можно выбрать как пряное, ароматное тушеное мясо, популярное в Северной Африке, так и просто запеченное или тушенное в горшочках мясо, пришедшее с Британских островов. Многие рецепты были найдены в редких и рукописных книгах, находящихся в частных коллекциях; большое количество рецептов, включенных в Антологию, никогда раньше не публиковалось ни на английском, ни на русском языках.

Везде в Антологии, как и в первой части книги, большое значение уделяется технике стряпни доступной, в домашних условиях, и необходимости использовать свежие, высококачественные продукты. Так как многие из тех, кто раньше писал о кулинарии, не указывали точные количества продуктов, недостающая информация была предусмотрительно включена в книгу, а вступительные слова, добавленные редакторами, отмечены курсивом.

Устаревшие слова в книге заменены современными терминами, однако, чтобы сохранить оригинальный характер рецептов и создать подлинную Антологию, изменения авторского текста были минимальны. Некоторые инструкции пришлось расширить, но в каждом случае, когда объяснения кажутся несколько куцыми, читателю надо просто обратиться к соответствующему описанию в первой части, где техника подробно объяснена и на словах, и на иллюстрациях.

Для удобства пользования Антология построена по тому же принципу, что и техническая часть книги, т.е. рецепты объединены по способам приготовления. Завершает книгу раздел «Приготовление стандартных блюд», где даны рецепты бульонов, соусов и сопровождающих блюд. Советы по сервировке, включенные в эти рецепты, конечно, не являются обязательными.

Как и основные ингредиенты, все используемые в рецептах продукты включены в список в порядке их использования. В колонках справа для каждого ингредиента дается количество каждого продукта в метрических единицах, принятых в России.

Жарение

Отбивные котлеты из мяса барашка с сыром пармезан

Côtelettes d'Agneau à la Parmesane

Это блюдо можно подавать с томатным соусом *(рецепт на с. 167)*.

На 4 порции:

Отбивные котлеты из мяса барашка, *очищенные, со срезанным жиром и пленками*	4 шт.
Сливочное масло	150 г
Сыр пармезан	60 г
Яйца, взбитые	2 шт.
Толченые сухари	60 г

Растопите 125 г сливочного масла и обмакните в него отбивные. Затем посыпьте их сыром пармезан. Обмакните отбивные во взбитые яйца и панируйте в сухарях. Растопите оставшееся масло на сковороде, выложите отбивные и жарьте их на сильном огне примерно по 4 мин. с каждой стороны, пока они, оставшись розовыми внутри, не станут поджаристыми по краям.

OFFRAY AINE
LE CUISINIER MERIDIONAL

Жареные отбивные котлеты из баранины

На 4 порции:

Котлеты из филейной части барашка	4 шт.
Соль и перец	
Сливочное масло	60 г

Хорошо очистите мясо от пленок, оставив достаточно жира для вкуса. Нагрейте гриль на сильном огне. Положите на него отбивные. Через минуту или две уменьшите огонь. Часто переворачивайте отбивные, стараясь не проколоть вилкой постную часть котлеты. Когда котлеты будут почти готовы (примерно через 10 мин.), приправьте их солью и перцем. Снимите отбивные с гриля, смажьте каждую небольшим количеством сливочного масла и подавайте на стол на подогретом блюде.

JOSEPHINE DAVID
EVERY-DAY COOKERY FOR FAMILIES OF MODERATE INCOME

Отбивные котлеты по-креольски

Côtelettes Panées Créoles

На 4 порции:

Отбивные котлеты из мяса барашка или козленка	8 шт
Лаймы или лимоны, 1 — *нарезать ломтиками, 2 — отжать, сок процедить*	3 шт.
Дольки чеснока, *порубленные*	2 шт.
Зеленый лук, *порубленный*	4 шт.
Соль и перец	
Яйца	3 шт
Молоко	2 ст. л.
Мука	3 ст. л.
Толченые сухари	200 г
Растительное масло	2 ст. л.
Рубленая петрушка	

Смешайте сок лайма или лимона, чеснок, лук, соль и перец. Положите отбивные в эту смесь и оставьте мариноваться на 1 ч. Выньте и обсушите котлеты. Взбейте яйца с молоком. Обваляйте отбивные с обеих сторон в муке, затем окуните в яичную смесь и напоследок панируйте в сухарях.

В большой сковороде разогрейте масло, положите отбивные и жарьте на среднем огне примерно по 6 мин. с каждой стороны до тех пор, пока котлеты хорошенько не подрумянятся и не прожарятся полностью. Перед тем как подать к столу, украсьте ломтиками лайма или лимона и рубленой петрушкой.

CHRISTIANE ROY-CAMILLE AND ANNICK MARIE
LES MEILLEURES RECETTES DE LA CUISINE ANTILLAISE

Отбивные котлеты из баранины

Mutton cutlets

На 6 порций:

Котлеты из баранины	6 шт.
Веточки петрушки	6 шт.
Лук-шалот	2 шт.
Соль и кайенский перец	
Оливковое масло	1 ст. л.
Толченые сухари	60 г
Сливочное масло	60 г

Соедините мелко порубленные петрушку и лук-шалот с небольшим количеством соли и кайенского перца, затем все вместе смешайте с оливковым маслом. Намочите отбивные с обеих сторон полученной смесью, затем посыпьте их толченными сухарями и жарьте, переворачивая, на сливочном масле до готовности.

MRS. RUNDELL
MODERN DOMESTIC COOKERY

Отбивные котлеты из баранины с лимоном и луком-шалотом

Côtelettes de Mouton

На 4 порции:

Отбивные котлеты из филейной части барашка, нарезанные кусками толщиной 4 см	6 шт.
Лимонный сок	3 ст. л.
Соль и перец	
Кайенский перец	
Сливочное масло	175 г
Лук-шалот	3 шт.
Петрушка, рубленая	2 ст. л

Полейте отбивные с обеих сторон 2 столовыми ложками лимонного сока, посолите, посыпьте перцем и кайенским перцем и дайте полежать 15 мин. Затем смажьте котлеты с обеих сторон небольшим количеством растопленного сливочного масла и жарьте на гриле на расстоянии примерно 10 см от огня до готовности примерно 18 мин. В процессе жарения переверните отбивные и снова смажьте небольшим количеством растопленного масла.

Как только вы повторно перевернете отбивные, вылейте оставшееся сливочное масло, примерно 125 г в небольшой соусник. Добавьте лук-шалот и готовьте на слабом огне 5—6 мин. Смешайте с оставшимся лимонным соком и петрушкой. Приправьте по вкусу солью, перцем и кайенским перцем.

Когда отбивные будут готовы, сразу же переложите их на подогретое блюдо. Полейте их сливочным маслом с лимонным соком и луком-шалотом и сразу же подайте на стол.

MORTON G. CLARK
FRENCH-AMERICAN COOKING FROM NEW ORLEANS TO QUEBEC

Кебаб из баранины

Sate Madoera

На 4 порции:

Постное мясо баранины без костей, нарезанное кубиками по 2 см	500 г
Дольки чеснока, порубленные	4 шт.
Молочный имбирь	1 ч. л.
Перец	1 ч. л.

Измельчите чеснок, имбирь и перец и перемешайте их в пасту. Тщательно вотрите смесь в мясо. Дайте мясу полежать не меньше 2 ч. Мясо должно выделить сок. Обсушите куски мяса и насадите их на вертел. Жарьте на гриле на слабом огне примерно 5 мин., затем 5—10 мин. над пламенем, поливая соком.

BEB VUYK
GROOT INDONESISCH KOOKBOEK

Отбивные котлеты из мяса барашка с чабрецом

Kuzu Pirzolasi

На 4 порции:

Отбивные котлеты из мяса барашка	8 шт.
Луковица среднего размера	1 шт.
Соль	1 ч. л.
Оливковое масло	2 ст. л.
Чабрец	1 ст. л.
Веточки петрушки	

Натрите лук в миску и посолите его. Оставьте на 10 мин. Затем ладонями отожмите сок из луковой массы. Добавьте луковый сок к оливковому маслу. Отбивные выложите слоем на жиронепроницаемую бумагу. Натрите отбивные с обеих сторон смесью оливкового масла и лукового сока. Обильно посыпьте с обеих сторон чабрецом. Накройте отбивные другим листом бумаги и оставьте полежать 2 ч.

Жарьте, лучше на углях, следя, чтобы отбивные были не ближе 7,5 см от самого жаркого места; угли должны быть раскалены докрасна, но без пламени. Жарьте по 5 мин. с каждой стороны. Выложите отбивные на сервировочное блюдо, украсьте веточками петрушки и подавайте на стол.

NESET EREN
THE ART OF TURKISH COOKING

Шашлык

Şaşlik

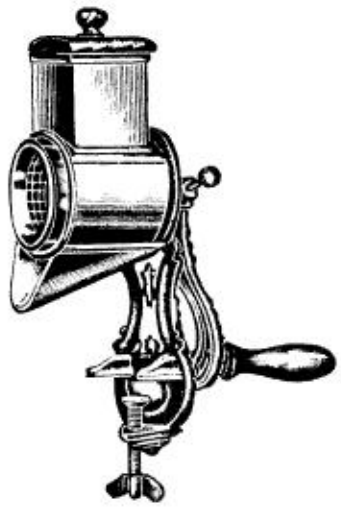
Традиционно это блюдо подают с гарниром из рубленой петрушки и нарезанного лука, огурцов и помидоров.

На 4 порции:

Филе барашка, нарезанное кубиками по 4 см	750 г
Пачки барашка, разрезанные пополам вдоль	2 шт.
Молодые грибы с очищенными ножками	125 г
Помидоры	8 шт.
Сладкий красный или зеленый перец, нарезанный квадратиками	1 шт.
Маринованный мелко нарезанный репчатый лук или лук-шалот	250 г

Нанижите мясо и овощи на восемь вертелов с плоскими лезвиями, чередуя мясо с овощами. Жарьте над горячими углями примерно 15 мин., несколько раз во время жарки поворачивая вертела.

NEZIH SIMON
TURKISH COOKERY



Маринованное филе барашка

Filets d'Agneau á la Condé

На 6 порций:

Филе из мяса барашка, разделенное пополам поперек и очищенное от пленок и сухожилий	3 шт.
Соленые анчоусы, вымоченные без костей, промытые и разрезанные пополам вдоль	3 шт.
Корнишоны, нарезанные полосками	4 шт.
Большие сальники барашка	6 шт.
Панировочные сухари, поджаренные до светло-коричневаго цвета	60 г
Бархатистый соус *(с. 166)*, разогретый	0,3 л
Сок лимона, процеженный	$^1/_2$ шт.
Тертый мускатный орех	$^1/_4$ ч. л

Для маринада:

Сливочное масло, растопленное	60 г
Оливковое масло	6 ст. л.
Грибы, мелко порубленные	60 г
Петрушка, рубленая	2 ст. л
Валлийский лук или лук-шалот, мелко порубленный	4 шт.
Мелко нарубленные каперсы	1 ст. л
Соль и перец	
Сухой базилик	1 ч. л.
Дольки чеснока, давленые	2 шт.
Панировачные сухари	30 г
Желтки сваренных вкрутую яиц, протертых через сито	2 шт.

Небольшим острым ножом сделайте на мясе барашка продольные разрезы и вставьте в них кусочки анчоусов и корнишонов.

Все компоненты маринада смешайте в мелком блюде и маринуйте в нем мясо по меньшей мере 2 ч.

Заверните каждую половинку филе в кусок большого сальника, так чтобы мясо оставалось в маринаде. Заверните полученные рулеты в жиронепроницаемую бумагу, насадите на вертела и жарьте примерно 15 мин., несколько раз поворачивая.

Снимите бумагу и обваляйте рулеты, обернутые в сальники, в поджаренных сухарях. Заправьте бархатистый соус лимонным соком и мускатным орехом, вылейте его в нагретое сервировочное блюдо и выложите наверх обсыпанные сухарями рулеты. Подавайте на стол.

MARIN
LES DONS DE COMUS

Кебаб из мясного фарша

Kefta

В Марокко все кебабы жарятся на тлеющих углях. Для этого необходимо загасить огонь по меньшей мере за 30 мин. до начала жарения мяса. Суданский перец, Felfla Soudania, — это давленый острый чилийский перец.

На 4 порции:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	500 г
Говяжий жир или костный мозг, нарубленный	100 г
Петрушка	40 г
Свежий кориандр	40 г
Лук, порубленный	1 шт.
Молотый тмин	1 $^1/_2$ ч. л.
Паприка	1 ст. л.
Суданский перец или кайенский перец	$^1/_4$ ч. л.
Молотая корица (необязательно)	1 ч. л.
Рубленая мята (необязательно)	2 ст. л.
Соль	

Смешайте все компоненты и дважды пропустите через мясорубку. Руками хорошо вымесите фарш и оставьте постоять примерно на 1 ч.

Слегка смочив руки, возьмите кусок фарша размером с яйцо и сформируйте на вертеле кебаб в форме колбаски длиной 10—12 см. Убедитесь, что мясо хорошо прилипло к вертелу с обоих концов — так оно не будет проворачиваться во время готовки. Изготовьте кебабы из оставшегося фарша. У вас должно получиться примерно 12—16 вертелов.

Быстро обжарьте над углями или в нижней части предварительно нагретого гриля в зависимости от желаемой степени прожаренности мяса, поворачивая вертела один-два раза. Снаружи кебабы должны хорошо подрумяниться, но следите, чтобы мясо не стало слишком сухим.

LATIFA BENNANI SMIRES
LA CUISINE MAROCAINE

Мясные шарики на вертелах по-азербайджански

Kebab Aserbeidschan

Подавайте эти быстро обжаривающиеся мясные шарики с деревенским хлебом и красным вином и, по желанию, с тонкими ломтиками лимона и давленым барбарисом. Гурманы к тому же смогут насладиться соусом из грецких орехов.

На 6 порций:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	1 кг
Лук, мелко порубленный	250 г
Яйца	2 шт.
Лимонный сок	2 ст. л.
Чабрец, рубленый	1 ст. л.
Соль и перец	
Панировочные сухари	90 г
Растительное масло	
Мелка нарезанный лук-резанец	

Тщательно перемешайте мясо с луком и яйцами. Приправьте лимонным соком, чабрецом, солью и перцем. Слепите из фарша примерно 20 небольших шариков, обваляйте их в сухарях и насадите на вертела, по пять шариков на один вертел. Смажьте растительным маслом и жарьте на противне, поставив его в нижнюю часть заранее нагретого гриля, примерно 8 мин. За время жарения один раз поверните вертела. Перед тем как подавать на стол, посыпьте луком-резанцем.

LILO AUREDEN
DAS SCHMECKT SO GUT

Баранина на вертеле с пряностями

Quaah

Это блюдо широко распространено в марокканской провинции Марракеш.

На 3 порции:

Постная баранина без костей, нарезанная квадратиками по 2,5 см шириной и 5 мм толщиной	275 г
Жирная баранина без костей, нарезанная квадратиками по 2,5 см шириной и 5 мм толщиной	275 г
Лук-порей, порубленный	1 шт.
Небольшие луковицы, порубленные	2 шт.
Кервель, мелко порубленный	1 ст. л.
Соль, тмин, имбирь, черный перец, кайенский перец	по 1 ч. л.

Истолките в ступке лук-порей, репчатый лук, кервель и соль. Смешайте полученную массу с кусочками мяса. Подавите оставшийся лук и посыпьте им мясо. Добавьте тмин, имбирь, черный и кайенский перец. Тщательно перемешайте полученную массу, затем насадите мясо на вертела, чередуя постные и жирные кусочки. Из указанного количества продуктов получите девять вертелов. Установите их над огнем или в нижней части горячего гриля и жарьте, непрерывно поворачивая, в течение 10 мин.

JOHN, FOURTH MARQUIS OF BUTE (EDITOR)
MOORISH RECIPES

Мясные шарики по-мароккански

Boulettes á la Viande

Это блюдо можно подавать с томатным соусом *(рецепт на с. 167)*.

На 8—10 порций:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	250 г
Картофельное пюре	250 г
Яйца, взбитые	2 шт.
Рубленая петрушка	30 г
Лук, мелко порубленный	2 шт.
Черный перец	1/4 ч. л.
Кайенский перец	1/2 ст. л.
Соль	
Мука	4 ст. л
Оливковое масло	0,2 л

Смешайте вместе мясо, картофельное пюре, яйца, петрушку, лук, свежемолотый черный и кайенский перец и соль.

Слепите из полученного фарша шарики размером с яйцо. Слегка разровняйте их и обваляйте в муке.

Разогрейте масло до кипения и жарьте в нем мясные шарики, несколько раз переворачивая, 10—15 мин., пока они не станут золотисто-коричневыми. Подавайте на стол очень горячими.

AHMED LAARSI
240 RECETTES DE CUISINE MAROCAINE

Мясо барашка на вертелах по-татарски

Schaschliks á la Tatare

На 4 порции:

Мясо задней ноги барашка без костей, нарезанное толстыми ломтями	500 г
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	
Чабрец	1 ч. л.
Искрошенный лавровый лист	1 шт.
Растительное масло	4 ст. л.
Луковица, нарезанная кружочками	1 шт.
Свиной шпиг или сырой бекон, нарезанный тонкими ломтиками	125 г
Сырой свиной окорок, нарезанный тонкими ломтиками	125 г

Положите мясо барашка в блюдо со смесью соли, перца, мускатного ореха, чабреца, лаврового листа, растительного масла и лука. Хорошо обваляйте в ней мясо. Оставьте мясо в маринаде на 2 ч. Насадите кусочки мяса на вертела, чередуя их со свиным салом или беконом и окороком. Жарьте насаженное мясо над горячими углями 5—10 мин.

A. PETIT
LA GASTRONOMIE EN RUSSIE

Пирожки из кабачков и мяса барашка с укропом

Courgette and Lamb Croquettes with Dill

На 6 порций:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	500 г
Соль и перец	
Кабачки, натертые на терке	500 г
Веточки свежего укропа, из них 2 порубленные	3 шт.
Большая луковица, натертая	1 шт.
Сливочный сыр	60 г
Яйца	2 шт.
Мука	2 ст. л.
Оливковое масло	2 ст. л.
Лимон, разрезанный на 6 ломтиков	1 шт.

Кабачки, выложенные в сито, посыпьте 1 чайной ложкой соли и поставьте над чашей примерно на 30 мин., чтобы дать стечь выделяющейся жидкости. Отожмите каждый ладонями. Смешайте кабачки с мясом барашка, рубленым укропом, луком, сливочным сыром и яйцами, по вкусу добавьте перец. Засыпьте муку и слепите из полученного фарша 12 круглых пирожков. Нагрейте в сковороде растительное масло и жарьте пирожки на среднем огне по 5 мин. с каждой стороны, пока они не подрумянятся с обеих сторон. Подавайте на стол горячими, украсив ломтиками лимона и оставшимися веточками укропа.

SHERIL LONDON
EGGPLANT AND SQUASH: A VERSATILE FEAST

Жареная лопатка

Lammaschulter vom Rost

На 6—8 порций:

Лопатка барашка, с костями	1 шт.
Соль	
Паприка	
Дольки чеснока, мелко порубленные	1—2 шт.
Лук-шалот или репчатый лук, порубленный	3—4 шт.
Молотый шалфей	1 ч. л.
Оливковое масла	3—4 ст. л.
Английская горчица	2 ст. л.
Панировочные сухари	60 г
Петрушка, мелко порезанная	2 ст. л.

Тщательно натрите мясо смесью соли, паприки, чеснока, лука-шалота или репчатого лука и шалфея. Смажьте растительным маслом и дайте постоять 1 ч.

Положите масло в предварительно нагретую до 230 °С духовку примерно на 15 мин., пока мясо не подрумянится. Намажьте мясо горчицей. Смешайте сухари с травами и покройте мясо этой смесью. Поместите мясо в нижнюю часть предварительно нагретого гриля и запекайте примерно 40 мин., пока мясо не достигнет нужного уровня прожаренности и не покроется хрустящей корочкой. Во время жарения поворачивайте мясо несколько раз и отодвигайте от самого жаркого места, чтобы оно не подрумянилось слишком быстро.

THEODOR BOTTIGER
DAS GRILL-BUCH

Мясо барашка, жаренное на углях

Agneddu Arrustutu 'nta Braci

На 8 порций:

Мясо барашка, нарезанное большими кусками	2 кг
Веточка розмарина	1 шт.
Для чесночного маринада:	
Белое вино	0,45 л
Оливковое масло	0,1 л
Сок лимонов, процеженный	2 шт.
Дольки чеснока, давленые	8 шт.
Орегано	1 ч. л.
Листья шалфея, порубленные	8 шт.
Розмарин, рубленый	2 ч. л.
Соль и перец	

Смешайте в большой чаше все составные части маринада. Положите туда же куски мяса и оставьте мариноваться на 30 мин.,

переворачивая время от времени. Затем выньте мясо, дайте жидкости стечь и положите мясо на решетку гриля для жарения. Если снаружи мясо будет слишком сухим, опустите в маринад веточку розмарина и смочите мясо. Когда примерно через 15 мин. одна сторона подрумянится, снова опустите мясо в маринад, а затем снова жарьте на гриле, пока не прожарится другая сторона. Подавайте на стол горячим.

PINO CORRENTI
IN LIBRO D"ORO DELLA CUCINA E DEI VINI DI SICILIA

Маринованное мясо барашка, жаренное на гриле

Panggang Kambing

Порошок сате — индонезийская приправа, используемая при приготовлении кебаба.

Это один из лучших способов запекания и жарения мяса барашка. Вы можете готовить таким способом любую часть туши барашка или отбивные котлеты. Есть, конечно, и более простые методы, менее живописные, которые дают замечательные результаты. Если вы готовите ногу или лопатку барашка, запекайте мясо в предварительно нагретой до 180 °С духовке 1 ч. 20 мин.; если вы жарите отбивные, время готовки составляет от 50 мин. до 1 ч. Сделайте в мясе глубокий надрез, смажьте соусом и поместите в нижнюю часть горячего гриля. Несколько раз поверните мясо, смазывая его соусом. Когда примерно через 10 мин. все мясо полностью подрумянится, блюдо готово к подаче на стол.

На 8 порций:

Нога или лопатка барашка, или 16 отбивных котлет	1 шт.
Для маринада	
Тамариндовая вода, полученная в результате вымачивания 125 г сухого тамаринда в $^1/_2$ литре воды в течение 20 мин. и последующего процеживания	$^1/_2$ л
Коричневый сахар	3 ч. л.
Кайенский перец	1 ч. л.
Соль	2 ч. л.
Молотый кориандр	1 ч. л.
Для соуса:	
Сок лимона или лайма	2 ст. л.
Дольки чеснока, давленые	4 шт.
Соевый соус	3 ст. л.
Порошок сате или тертый жареный арахис (необязательно)	1 ст. л.
Молотый имбирь	$^1/_2$ ч. л.
Оливковое масло или сливочное масло 15 г, растопленное	1 ст. л.

Смешайте вместе все ингредиенты маринада, положите в него мясо и маринуйте как минимум 5 ч. (можно положить мясо мариновать на ночь), несколько раз переворачивая. Непосредственно перед жарением приготовьте соус, смешав все необходимые составные части.

Если используется часть туши барашка, насадите ее на вертел и разместите перед горячими углями в барбекю. Запекайте примерно 1 ч., затем ножом сделайте на мясе глубокий надрез, смажьте хорошенько соусом и продолжайте запекать, пока мясо не станет мягким — весь процесс займет, вероятно, около 2 ч.

Если вы готовите отбивные котлеты, разместите их над углями и жарьте по 5 мин. с каждой стороны, потом обмакните одной стороной в соус и жарьте еще 5 мин., а затем повторите все действия с другой стороной отбивной.

SR OWEN
INDONESIAN FOOD AND COOKERY

Нарезанная нога барашка со свежим глазированным луком

Civet de Gigot aux Oignons Frais Confits

На 6 порций:

Небольшая нога барашка, нарезанная вдоль на 6 кусков	1 шт.
Сливочное масло	250 г
Мелко порубленный лук-шалот	2 ст. л.
Красное вино (Каберне или Бройли)	1 $^1/_4$ л
Ароматический букет с розмарином	1 шт.
Мелкий лук	600 г
Соль и перец	
Сахарная пудра	1 ст. л
Растительное масло	4 ст. л .

В большой кастрюле растопите 60 г сливочного масла и поджарьте на нем лук-шалот, пока он не станет мягким. Следите, чтобы лук не успел подгореть. Добавьте вино и ароматический букет и уваривайте, при слабом кипении, жидкость до $^2/_3$ ее первоначального объема. Процедите соус.

Положите в глубокую сковороду целые головки репчатого лука и добавьте достаточное количество воды, чтобы покрыть лук на одну треть. Добавьте 60 г сливочного масла, а затем соль, перец и сахар. Варите, не накрывая крышкой, при слабом кипении, пока вода не испарится и не останется только масло. Время от времени встряхивайте сковороду. Уменьшите огонь и продолжайте готовку, пока луковицы не покроются корочкой коричневого цвета. Тем временем разогрейте небольшое количество масла в большой сковороде и обжарьте на нем куски мяса в течение примерно 5 мин. Пусть они останутся слегка недожаренными. Выложите их теплыми на подогретое блюдо. Слегка приправьте солью и перцем.

Чтобы закончить с соусом, снова доведите его до кипения и добавьте соль и перец. Затем снимите с огня и мало-помалу вмешайте в соус оставшееся сливочное масло.

На сервировочное блюдо, вокруг ломтей мяса, выложите горячие луковицы, полейте все небольшим количеством соуса и подавайте на стол. Оставшийся соус перелейте в соусник и подайте к мясу.

MADELEINE PETER (EDITOR)
FAVORITE RECIPES OF THE GREAT WOMEN CHEFS OF FRANCE

Мясо барашка с горохом

Agneau Sauté aux Petits — Pois

На 6 порций:

Лопатка барашка, нарезанная порционными кусками	1 шт.
Сливочное масло	150 г
Лущеный горох	1,5 кг
Крепкий бульон из костей пинты	0,3 л
Веточка петрушки	1 шт.
Соль	

Положите половину сливочного масла в кастрюлю. Когда оно растопится, положите туда же куски мяса и поставьте на 5 мин. на сильный огонь, переворачивая мясо, чтобы оно равномерно подрумянилось. Накройте крышкой и готовьте на среднем огне от 45 мин. до 1 ч., пока мясо не станет мягким.

Тем временем положите оставшееся сливочное масло в кастрюлю, добавьте туда горох и поставьте на сильный огонь. Когда масло растопится, добавьте в кастрюлю бульон и петрушку. Доведите бульон до кипения, затем уменьшите огонь до слабого и варите горох до готовности еще 10 мин.

Когда будут готовы и мясо, и горох, смешайте их вместе. Удалите веточки петрушки, посолите по вкусу и подавайте на стол на подогретом глубоком блюде.

MME. JEANNE SAVARIN (EDITOR)
LA CUISINE DES FAMILLES

Жареное мясо барашка с базиликом

Petit Sauté d'Agneau au Pistou

На 4 порции:

Мясо филейной части или петельки в виде ломтиков толщиной 2,5 см	500 г
Сливочное масло	60 г
Мелкий лук	125 г
Морковь, нарезанная ромбиками	125 г
Репа, нарезанная ромбиками	125 г
Донышки артишоков, разрезанные на 4 части	125 г
Лущеный горох	125 г
Стручковая фасоль, разрезанная на кусочки	125 г
Крепкий бульон из костей *(стр. 165)*	3—4 ст. л.

Для пасты из базилика:

Базилик	60 г
Свиной шпиг, мелко порубленный	30 г
Долька чеснока	1 шт.
Оливковое масло	3—4 ст. л.

Для пасты очень мелко порубите базилик, свиной шпиг и чеснок. Истолките все в ступке, добавив оливковое масло, пока не получится однородная масса.

Растопите в сотейнике половину сливочного масла и добавьте овощи. Накройте крышкой и варите на слабом огне, время от времени встряхивая, 10—15 мин., пока овощи не станут совсем мягкими.

Разогрейте оставшееся сливочное масло и быстро обжарьте в нем куски мяса, чтобы внутри они остались розовыми. Добавьте овощи и потушите все вместе 1—2 мин., добавляя по ложке бульон из костей, чтобы получить легкий соус.

Понемногу добавляйте в сотейник базиликовую пасту, встряхивая, чтобы перемешать содержимое и получить однородную массу. Сразу же подавайте на стол.

COURTINE, ROBERT (LA REYNIERE). MES REPAS LES PLUS ETONNANTS

Жареное мясо барашка по-испански

Corderito a la Chilindron

Слово Chilindron *в XVIII веке в Испании обозначало «коллекцию» или «собрание». Это блюдо можно приготовить из любого куска туши барашка, подходящего для тушения, — лопатки, шейки или грудинки.*

На 6 порций:

Молочный ягненок, нарезанный на порционные куски	1 шт.
Соль и свежемолотый перец	
Растительное масло	0,2 л
Большая долька чеснока	1 шт.
Свиной окорок, нарезанный кубиками	300 г
Луковица, порубленная	1 шт.
Крупные зеленые или красные сладкие перцы, поджаренные, пока не начнет слезать кожица, очищенные от кожицы и семян и нарезанные крупными кусками	6 шт.
Помидоры, очищенные от кожицы и порубленные	1 кг

Приправьте ягненка солью и перцем. В большом жаростойком блюде, лучше всего керамическом, нагрейте растительное масло и обжарьте в нем чеснок, пока он не подрумянится. Положите в блюдо куски ягненка, добавьте нарезанный окорок и лук. Размешайте все составные части перфорированным черпаком и, когда лук начнет подрумяниваться, добавьте перец. Перемешайте еще несколько раз, а затем добавьте помидоры. Жарьте все до тех пор, пока не будет готово мясо (примерно полтора часа). Помните, что в результате мясо должно быть скорее жареным, чем тушеным. Подавайте на стол.

MARIA DOLORES COMAS
LO MEJOR DE LA COCINA ESPANOLA

Тефтели из мяса барашка с эстрагоном

Noisettes d'Agneau á la l'Estragon

Этот рецепт — из ресторана Шарля Баррьера в Туре. Подают это блюдо с лапшой, заправленной маслом.

На 4 порции:

Тефтели из мяса барашка диаметром примерно 2,5 см	8 шт.
Соль и перец	
Арахисовое масло	3 ст. л.
Сливочное масло	60 г
Мадеро	6 ст. л.
Нарезанные свежие листья эстрагона	2 ст. л.
Сметана	4 ст. л.

Посолите и поперчите тефтели. Нагрейте растительное и половину сливочного масла в сотейнике и, когда оно станет горячим, положите в него тефтели и жарьте их примерно по 3 мин. с каждой стороны. В середине мясо должно остаться розовым. Выньте тефтели и положите их в теплое место.

Быстро слейте растительное масло и растопите в кастрюле оставшееся сливочное масло, затем влейте мадеру. Добавьте эстрагон и сметану. Уварите соус и через мелкое сито вылейте его на мясо, после чего его можно подавать.

ANTONY BLAKE AND QUENTIN CREWE
CREAT CHEFS OF FRANCE

Быстро жаренное мясо барашка с луком-пореем

Это блюдо быстро готовится и эффектно выглядит, но его надо есть сразу же, как только оно будет готово.

На 5—6 порций:

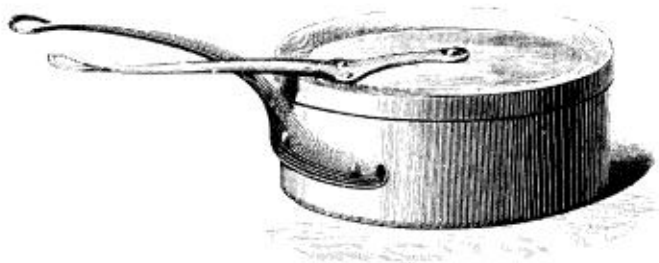
Мясо ноги барашка, снятое с кости и нарезанное тонкими ломтиками	600 г
Соевый соус	1/2 ст. л.
Соевая паста	1/2 ст. л.
Дольки чеснока, порубленные	3 шт.
Кукурузная мука	3/4 ч. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Ломтики имбирного корня	3 шт.
Топленый свиной жир	45 г
Молодой лук-порей, порезанный по диагонали на небольшие части	4 шт.
Соль	1/2 ч. л.
Желтое китайское вино или сухое шерри	2 ст. л.

Смешайте соевый соус, соевую пасту, чеснок, кукурузную муку и 1 столовую ложку растительного масла. Натрите мясо полученной смесью, после чего дайте ему постоять 30 мин.

В большой сковороде на оставшемся масле поджарьте имбирь. Положите сюда мясо, распределив ломтики по всей поверхности сковороды. Быстро жарьте, помешивая, на сильном огне полторы минуты, затем снимите мясо со сковороды и отставьте в сторону.

Растопите в кастрюле свиной жир. Положите в него лук-порей, посолите и жарьте, быстро помешивая, полторы минуты на сильном огне. Положите мясо в кастрюлю и смешайте с луком-пореем. Сбрызните вином или шерри. Продолжая помешивать, поставьте на сильный огонь на полторы минуты, затем подавайте на стол.

KENNETH LO
CHINESE PROVINSIAL COOKING



Жареное мясо барашка с весенним луком

Ломтики мяса барашка удобно готовить, если они были предварительно слегка заморожены. Секрет этого блюда — готовить его надо быстро и на очень сильном огне.

На 4 порции:

Постное мясо барашка без костей, нарезанное очень тонкими ломтиками	250 г
Зеленый лук, разрезанный пополам в длину, затем порезанный по диагонали	250 г
Соевый соус	2 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.
Вино	1 ст. л.
Белый перец	1/2 ч. л.
Растительное масло	8 ст. л.
Коричневый уксус	1 ст. л.
Масло из семян кунжута	1 ст. л.
Чеснок, нарезанный ломтиками	3 ст. л.

Положите мясо барашка в миску вместе с 1 столовой ложкой соевого соуса, вином, перцем и 2 столовыми ложками растительного масла. Пусть мясо маринуется по меньшей мере 15 мин.

Смешайте оставшийся соевый соус, коричневый уксус и кунжутное масло. Этот соус пойдет для заправки.

Нагрейте в сотейнике оставшееся растительное масло. Добавьте сначала ломтики чеснока, а затем мясо. Помешивая, быстро обжарьте мясо на сильном огне в течение 10 с. Добавьте зеленый лук и соус для заправки. Продолжайте жарить, помешивая, пока все не прожарится. Сразу же подавайте на стол.

FU PEI MEI
PEI MEI'S CHINESE COOK BOOK

Жареное мясо барашка с пряностями

Agnello «all' Arrabbiata» o alla Diavola

На 4—6 порций:

Мясо барашка без костей, нарезанное кубиками	1 кг
Соль и перец	
Кайенский перец	1/4 ч. л
Растительное масло	0,125 л
Дольки чеснока, порубленные	2 шт.
Розмарин, порубленный	2 ч. л
Белое вино	0,2 л

Приправьте мясо солью, перцем и кайенским перцем и подрумяньте его в сковороде на растительном масле вместе с дольками чеснока и розмарином. Жарьте на сильном огне, часто встряхивая сковороду, чтобы мясо не пригорело. Когда цвет мяса станет золотисто-коричневым, добавьте белое вино и продолжайте готовить, не накрывая крышкой, пока все вино не выкипит. Сразу же подавайте на стол.

NICE CORTELLI LUCREZI
LE RICETTE DELLA NONNA

Мясо барашка с маслинами по-аббруциански

Agnello con Olive all' Abruzzese

На 4 порции:

Постное мясо молодого барашка (задняя нога или филейная часть), нарезанное ломтиками	750 г
Оливковое масло	7 ст. л.
Мука	2 ст. л.
Маслины без косточек, грубо порубленные	150 г
Орегано	1/4 ч. л.
Мелко порубленный сладкий перец	2 ст. л.
Сок лимона, процеженный	1/2 шт.

Нагрейте в сковороде растительное масло. Слегка присыпьте мукой ломтики мяса и подрумяньте их с обеих сторон на сильном огне в течение 5 мин. Посолите мясо и удалите лишний жир. Уменьшите огонь и добавьте маслины, орегано, сладкий перец и лимонный сок. Продолжайте готовить на среднем огне еще 1—2 мин., пока мясо не станет в центре совсем розовым. Выложите ломтики мяса на сервировочное блюдо и подавайте на стол, положив сверху ложку гарнира.

ROOT WAVERLEY.
THE BEST OF ITALIAN COOKING.

Запекание

Запеченное седло барашка с травами

Selle d'Agneau Rôti aux Aromates

Подробное описание как подготовить и разделать седло барашка вы найдете на с. 34.

На 6 порций:

Седло барашка, из которого удален весь жир	1,5 кг
Дольки чеснока	2 шт.
Смесь сухих трав: чабреца, чабера садового, орегано, майорана	1 ч. л.
Оливковое масло	4 ст. л.
Соль и свежемолотый перец	
Сухое белое вино или вода	5 ст. л.
Сливочное масло, нарезанное кубиками (необязательно)	30 г

Натрите кость и мясо чесноком. Присыпьте со всех сторон травами — с нижней стороны чуть меньше — и смажьте оливковым маслом, растирая его так, чтобы оно равномерно распределилось по поверхности куска. Непосредственно перед запеканием посыпьте нижнюю сторону фартука и филейную. части солью и перцем и сверните фартук таким образом, чтобы края фартука соприкасались. Рулет можно нанизать на вертел или зафиксировать его форму, обвязав ниткой.

Поместите седло на тяжелый мелкий противень подходящего размера, чтобы кусок поместился целиком: иначе можно обжечься жиром, вытекающим из мяса, и запекайте, исходя из расчета: по 20 мин. запекания на 1 кг мяса (в данном случае 25—30 мин.). В начале запекания температура в духовке должна быть 220 °С, а спустя 10 мин. уменьшите ее до 170 °С. В это время приправьте мясо солью и перцем. В течение 10 мин. перед окончанием готовки поливайте мясо выделяющимся соком. Или же, после того как жаркое будет готово, поставьте противень вместе с мясом в теплое, но не горячее место на 10—15 мин., чтобы мясо стало более мягким.

Переложите запеченное мясо на предварительно нагретое блюдо или лучше на доску со специальной выемкой для сока. Удалите с противня жир, поставьте его на сильный огонь, влейте вино или воду и уварите бульон примерно на две трети, размешивая и скобля деревянной ложкой, чтобы развести засохшие и пригоревшие частички. Снимите с огня и по желанию вмешайте сливочное масло: это превратит прозрачный светлый мясной сок в густоватый бархатистый соус.

Подавайте запеченное мясо с гарниром из овощей, отдельно подайте соус. Нарежьте мясо так, чтобы каждому гостю достались петелька, часть филе и кусок фартука. Подавайте соус, только когда разделка жаркого уже закончена, а к соусу вы добавили мясной сок.

RICHARD OLNEY.
THE FRENCH MENU COOKBOOK.

Задняя нога барашка с чесноком

Gigot de Mouton á l'Ail

На 6—8 порций:

Задняя нога барашка	1 шт.
Головки чеснока, порезанные на дольки	3 шт.
Соль	
Крепкий бульон из костей (с. 165)	0,1 л

Запекайте заднюю ногу барашка на вертеле или в духовке при температуре 180 °С примерно 1 ч. 15 мин. В это же время доведите до кипения воду в кастрюле и бросьте в нее дольки чеснока и немного соли. Спустя 10—12 мин. выньте чеснок и обсушите. Положите его в маленький соусник вместе с бульоном и варите на слабом огне до мягкости.

Выложите мясо на сервировочное блюдо, разведите застывший сок, деглазируйте на противне небольшим количеством бульона, затем вылейте эту жидкость в соус. Подайте к мясу дольки чеснока и соус.

CHARLES DURAND.
LE CUISINIER DURAND.

Запеченное мясо барашка с чесночным соусом

Gigot des Alpilles á la Créme d'Ail

В Провансе традиция готовить заднюю ногу барашка, нашпиговав ее дольками чеснока, — одна из старейших традиций пастухов. Однако некоторые гурманы не любят чеснок за то, что он придает мясу горечь. Данный рецепт решает эту проблему, так как чеснок входит в состав соуса, который подают к мясу.

На 6—8 порций:

Задняя нога барашка	1 шт.
Сливочное масло	75 г
Соль и перец	
Дольки чеснока	10 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,3 л
Густая томатная паста	2 ст. л.

Смажьте ногу барашка сливочным маслом и положите ее на противень. Запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке, исходя из расчета 30 мин. на 1 кг мяса. В середине процесса запекания приправьте мясо солью и перцем.

Пока мясо запекается, приготовьте чесночный соус. Доведите до кипения кастрюлю воды, положите в нее дольки чеснока и варите их 3—4 мин. Чеснок выньте, охладите под холодной водой и обсушите.

В ступке истолките чеснок в пюре. Переложите полученную массу в соусник и добавьте бульон, сок, выделившийся при запекании мяса, и томатную пасту. Приправьте солью и перцем и варите 5 мин. на сильном огне, чтобы соус уварился.

Ногу барашка подавайте на сервировочном блюде, а соус — очень горячим в соуснике.

IRENE LABARRE AND JEAN MERCIER.
LA CUISINE DU MOUTON.

Запеченное мясо барашка с лимоном

На 6—8 порций:

Задняя нога барашка	3 кг
Лимоны	2 шт.
Большая долька чеснока, нарезанная	1 шт.
Дижонская горчица	1 ст. л.
Молотый имбирь	1/4 ч. л.
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль и свежемолотый перец	

Ножом для чистки овощей очистите лимоны, снимая кожуру одной длинной полоской. Очищенные лимоны не выбрасывайте. Разрежьте каждую полоску лимонной кожуры ножницами вдоль на три части (у вас должно получиться по три длинных полоски кожуры с каждого лимона).

Не повреждая кожу, пометьте поверхность мяса крест-накрест диагональными линиями через каждые 3,5 см. Иглой для шпигования сделайте наколье вдоль отметок с интервалом 2,5 см. Проденьте одну из длинных полосок лимонной кожуры в ушко иглы для шпигования, вставьте иглу в отверстие, проколите ею кожу в месте одного накола и выведите наверх в месте следующего, как бы простегивая мясо. Продолжайте продевать лимонную кожуру вдоль всей линии отметки, повторите то же с оставшимися полосками лимонной кожуры. В итоге поверхность мяса должна стать похожей на переплетающийся узор.

Острым ножом сделайте ряд из 10 маленьких наколов между рядами из лимонной кожуры и вставьте в отверстия кусочки чеснока. Положите мясо на противень. Выжмите сок из лимонов и смешайте его с оставшимися компонентами. Половиной смеси полейте мясо и положите его на 2 ч. в холодильник.

Заранее нагрейте духовку на 230 °С. Запекайте мясо барашка 15 мин. Потом уменьшите температуру до 170 °С. Запекайте мясо 60—70 мин. из расчета 20—25 мин. на 1 кг мяса. В этом случае оно получится немного недожаренным. Чтобы оно получилось среднепрожаренным, продлите время готовки на 15 мин. Поливайте мясо оставшимся лимонным соком каждые 10 мин.

BERT GREENE.
BERT GREEN'S KITCHEN BOUQUETS.

Задняя нога барашка

Lammkeule

Подавайте это блюдо с мелким запеченным картофелем, тушеными целиком помидорами и камберлендским или мятным соусом.

На 4—6 порций:

Задняя нога молодого барашка	1 шт.
Соль	2 ст. л.
Свежемолотый черный перец	1 ч. л.
Свежий рубленый розмарин или истолченный сухой розмарин	1 ст. л.
Сливочное масло	50 г

Заранее нагрейте духовку до 230 °С. Смешайте соль, перец и розмарин с растопленным маслом и покройте этой смесью все мясо как можно более ровным слоем. Положите мясо на мелкий противень и поставьте в духовку на 20 мин. Затем уменьшите температуру до 180 °С и запекайте 40—60 мин.

DOROTHEE V. HELLERMANN.
DAS KOCHBUCH AUS HAMBURG.

Запеченная на вертеле задняя нога барашка

Gigot de Mouton Rôti

О расчете времени приготовления и проверки степени готовности мяса см. с. 31—33.

На 6—8 порций:

Задняя нога барошка с очищенными концами	1 шт.
Долька чеснока (необязательно)	1 шт.
Сливочное масло	125 г
Уксус	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.

Если вы хотите, вставьте дольку чеснока под кожу у голени задней ноги барашка. Прочно укрепите мясо на вертеле, проткнув им мясо вдоль кости. Когда духовка будет достаточно разогрета, поместите в нее вертел, а под ним установите противень для жира и сока, вытекающих из мяса при запекании. Чтобы получить мясо барашка наподобие ростбифа, надо запекать на сильном огне, но не держать долго.

На противень с жиром, стекшим во время запекания, налейте растопленное сливочное масло, уксус и положите соль. Используйте эту смесь для полива мяса во время готовки.

Время запекания нельзя определить заранее, оно будет зависеть от размера куска мяса, от того, насколько нагрета духовка, и от требуемого уровня прожаренности мяса.

OFFRAY AINE.
LE CUISINIER MERIDIONAL.

Запеченное мясо барашка, маринованное в лимонном соке

Pieszen Barania «Na Dziko»

На 6 порций:

Зодняя ного барашка с удоленным лишним жиром	1,5 кг
Водо	3 ст. л.
Сок лимоно, процеженный	1 шт.
Ягоды можжевельнико, слегка потолченные	15 шт.
Горошки перцо	15 шт.
Сушеные чилийские перцы	15 шт.
Долька чеснока, давленоя	1 шт.
Соль	
Муко	2 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Луковицы, норезанные ломтиками	2 шт.
Сушеные грибы, вымоченные	2—3 шт.
Сухое кросное вино	0,125 л
Сметана	4 ст. л.
Свежие грибы, нарезонные ломтиками, или сушеные грибы, вымоченные, обсушенные и нарезанные ломтиками (необязательно)	3 шт.

Смешайте воду и лимонный сок и положите туда 10 ягод можжевельника, 10 горошин перца и 10 чилийских перцев. Доведите жидкость до кипения и залейте этим маринадом мясо. Переворачивайте мясо в маринаде, слегка втирая его в мясо. Оставьте мясо мариноваться на ночь.

На следующий день выньте мясо, дайте стечь жидкости и натрите измельченным чесноком и солью. Дайте мясу постоять 1 ч., потом посыпьте его мукой. В противне нагрейте сливочное масло и подрумяньте мясо со всех сторон. Запекайте мясо в предварительно нагретой до 190 °С духовке, часто поливая его соком, выделяющимся при запекании.

Спустя 30 мин. положите на противень лук, целые сушеные грибы, оставшиеся ягоды можжевельника, горошины перца и чилийские перцы; затем влейте вино. Накройте крышкой и вновь поставьте в духовку; через 60—80 мин. мясо должно быть готово. Если соус будет выпариваться, время от времени добавляйте немного кипящей воды. Когда мясо станет мягким, смажьте его сметаной, снова накройте крышкой и запекайте еще 5 мин.

Нарежьте мясо не слишком тонкими ломтиками и выложите на подогретое сервировочное блюдо. Соус слейте через сито, добавьте в него нарезанные грибы, нагрейте и полейте соусом мясо.

Подавайте с рисом, свеклой и картофельным пюре.

MARIA LEMNIS AND HENRYK VITRY.
W STARO POLSKIEJ KUCHNI I PRZY POLSKIM STOLE.

Мясо барашка, приготовленное как оленина

Gigot de Mouton en Chevreuil

Чтобы нашпиговать мясо, используйте полоски свиного шпига и иглу для шпигования или маленький острый нож.

На 6—8 порций:

Задняя нога барашка, полностью очищенная от жира	2,75 кг
Соль	30 г
Красный винный уксус	0,3 л
Лук, нарезанный кружочками	200 г
Петрушко, рубленая	20 г
Веточки чобреца	4 шт.
Гвоздико	9 шт.
Ягоды можжевельнико, давленые	18 шт.
Свежемолотый перец	
Красное вино	1,5 л
Свиной шпиг	125 г
Двойные сливки	0,2 л

Проколите мясо иглой для шпигования примерно в 20 местах, чтобы маринад проник внутрь мяса. Натрите всю поверхность мяса половиной указанного количества соли. Положите мясо в глубокое блюдо, достаточно большое, чтобы нога поместилась в нем целиком.

В маленькой кастрюльке доведите до кипения уксус и полейте им мясо. Оставьте его мариноваться на ночь, время от времени поливая уксусом. Утром выньте мясо из уксуса и дайте стечь жидкости. Вылейте из блюда весь уксус и положите в него половину указанного количества лука, петрушки, чабреца, гвоздики, можжевеловых ягод и оставшуюся соль. Положите сюда мясо и посыпьте оставшимися душистыми ингредиентами. Поперчите и полейте вином. Оставьте мясо мариноваться на 6—8 дней. Каждое утро и вечер переворачивайте мясо; несколько раз в день поливайте маринадом.

В тот день готовки выньте мясо из маринада и дайте жидкости стечь. Процедите маринад. Используя иглу для шпигования, нашпигуйте мясо свиным салом. Насадите мясо на вертел и поместите над противнем для собирания стекающего жира или, если не хотите запекать мясо в духовке, положите его на подставку, установленную на противне. Запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке или у самого сильного огня 30 мин. Затем начинайте часто поливать мясо процеженным маринадом. Запекайте еще примерно 30 мин. или дольше, если хотите, чтобы мясо хорошо прожарилось, часто поливая маринадом. За 5 мин. до окончания полейте мясо сливками; стекая вниз, они должны смешаться на противне с жиром и маринадом.

Переложите мясо на сервировочное блюдо. Поскоблите противень так, чтобы все прилипшие кусочки разошлись в соусе, который должен стать похожим на крем и приобрести однородную массу кофейно-кремового цвета. Процедите соус в соусник и подайте к мясу.

EDUARD NIGNON (EDITOR).
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUESR-ECLAIR.

Мясо барашка по рецепту жены пекаря

Le Gegot Boulangere

На 6—8 порций:

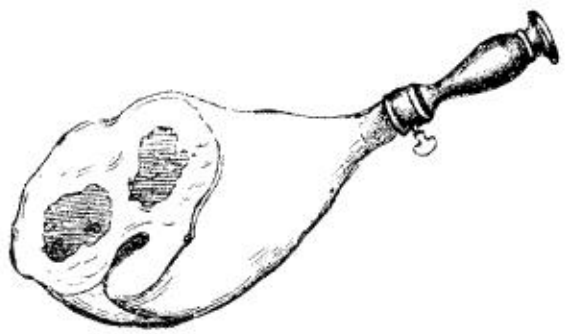
Задняя нога барашка с голенью, нашпигованной чесноком	1 шт.
Водо	2 ст. л.
Соль и перец	
Сливочное масло	60 г
Картофель, норезанный очень тонкими ломтиками	1 кг
Луковица, нарезанноя тонкими кружочками	1 шт.
Долька чесноко, порубленная	1 шт.
Ловровый лист	1 шт.
Веточки чобреца	2 шт.
Слегко подсоленный кипяток	

Налейте холодную воду в мелкое керамическое блюдо и положите в него мясо. Посолите мясо, растопите половину указанного количества сливочного масла и полейте им мясо. Поставьте блюдо в предварительно нагретую до 220 °С духовку на 20 мин., время от времени поливая мясо выделяющимся соком и жиром. Тем временем смешайте картофель, лук, чеснок, лавровый лист и чабрец. Приправьте смесь солью и перцем.

Через 20 мин. переложите мясо на тарелку и поставьте в теплое место. Выложите подготовленный гарнир на противень, влейте достаточное количество подсоленного кипятка, чтобы картофель был покрыт водой, и поставьте на средний огонь. Когда вода закипит, положите мясо на противень поверх картофеля, полейте оставшимся растопленным сливочным маслом и снова поставьте противень в духовку. Запекайте по меньшей мере еще 20 мин., дважды перевернув мясо. Через 20 мин. картофель будет мягким, но запекать нужно до тех пор, пока не пропечется мясо, хотя внутри оно все равно должно оставаться розовым.

Подавайте на стол, нарезав мясо и выложив его ломтики кругом на картофель. Подавайте на противне, на котором мясо запекалось.

PAUL BOUILLARD.
LA GOURMANDISE A BON MARCHE.



Задняя нога барашка по-гречески

Lammkeule nach Griechischer Art

На 6–8 порций:

Задняя нога барашко	1 шт.
Пахто, слегка посоленная	1 л
Лавровый лист	3 шт.
Гвоздика, давленая	3 шт.
Ягоды можжевельника, давленые	4 шт.
Горошинки черного перца, давленые	6 шт.
Зубки чеснока, мелко порубленные	3 шт.
Ломтики бекона	12 шт.
Сухое красное вино	0,3 л
Свежие листья шалфея	20 шт.
Сливочное масло	30 г
Мука	30 г
Томатная пасто	30 г
Соль, перец и паприка	
Двойные сливки	1/4 л
Сахар	1 ч. л.

Положите мясо в смесь пахты с лавровым листом, гвоздикой, можжевеловыми ягодами и перцем. Мясо накройте, поставьте в холодильник и оставьте мариноваться на два дня, время от времени переворачивая его.

Выньте мясо и процедите маринад. Обсушите мясо, натрите его чесноком и заверните в бекон. Запекайте 35 мин. в предварительно нагретой до 220 °С духовке, часто поливая мясо вином и выделяющимся соком. Примерно за 10 мин. до окончания готовки удалите бекон и накройте мясо листьями шалфея.

Тем временем в кастрюльке растопите сливочное масло, смешайте с мукой и слегка подрумяньте. Добавьте 300 мл маринада и готовьте, размешивая, пока соус не станет однородным и густым. Добавьте томатную пасту и приправьте солью, перцем и паприкой.

Когда мясо будет готово, переложите его на горячее блюдо и добавьте к соусу выделившийся при запекании сок. Держите на слабом огне, снимая с поверхности жир, пока соус не достигнет требуемой консистенции. Снимите кастрюльку с огня и смешайте соус со сливками, сбитыми с сахаром. Мясо подавайте на стол вместе с соусом в подогретом соуснике.

LILO AUREDEN.
WAS MANNERN SO GUT SCHMECKT.

Задняя нога барашка, панированная в сухарях, с петрушкой

Gepersilleerde Schapebout

Подавайте ногу с зелеными бобами, аспарагусом, жареными помидорами и крессом водяным.

На 6–8 порций:

Задняя нога барошка	1 шт.
Сливочное масло	90 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	
Панировочные сухари	60 г
Петрушка, порубленая	30 г
Лук-шалот, порубленный	1 шт.
Лук-порей, порубленный	1 шт.
Горчица	3 ст. л.

Положите мясо барашка на противень и запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке примерно 1 ч., часто поливая сначала растопленным сливочным маслом или бульоном, а затем выделяющимся при запекании соком.

Смешайте вместе толченые сухари, петрушку, лук-шалот и лук-порей. Намажьте мясо горчицей, затем покройте панировочной смесью. Вновь поставьте в духовку на 30 мин., пока мясо не покроется золотистой корочкой.

ONS KOOKBOEK.

Задняя нога барашка по-мексикански

Pierna de Carnero a la Mexicana

На 6–8 порций:

Задняя нога барашка	2,5–3 кг
Зубки чеснока	2 шт.
Орегано	1 ст. л.
Порошок тмина	1/4 ч. л.
Чилийский порошок	1 ст. л.
Соль и перец	
Уксус	2 ст. л.
Оливковое масло	3 ст. л.

Размешайте в пасту чеснок, орегано и тмин; прибавьте чилийский порошок и тщательно перемешайте, острым концом ножа сделайте надрезы на ноге барашка и заполните их полученной пастой. Приправьте специями. Полейте мясо уксусом и оливковым маслом и оставьте его стоять на ночь. Запекайте, не накрывая, в духовке, нагретой до 180 °С, в течение полутора часов, пока мясо не достигнет нужной степени прожаренности.

ELENA ZELAYETA.
ELENA'S SECRETS OF MEXICAN COOKING.

«Плачущая» задняя нога барашка

На 8 порций:

Задняя нога барашка	2,5—3 кг
Оливковое масло	4 ст.л.
Зубки чеснока, 2 — рассеченных, 4 — порубленных	6 шт.
Розмарин, порубленный	1 ст. л.
Чабрец, порубленный	2 ст. л.
Соль и перец	
Картофель, нарезанный тонкими ломтиками	1,5 кг
Сливочное масло, нарезанное кубиками	40 г

Натрите мясо оливковым маслом. Сделайте на мясе надрезы и вставьте в них тонкие кусочки чеснока. Посыпьте травами, посолите и поперчите.

Картофель выложите слоями на смазанный сливочным маслом противень, по площади больше, чем займет кусок мяса. Приправьте картофель солью, перцем, рубленым чесноком и сливочным маслом. Поставьте противень на нижнюю полку духовки. Мясо барашка положите на решетку духовки непосредственно над картофелем, так чтобы жир, вытекающий из мяса, капал на картофель — отсюда и название рецепта.

Запекайте при 220 °С примерно полтора часа до требуемой степени прожаренности мяса. Если картофель подрумянится слишком быстро, уменьшите огонь. Во время запекания один или два раза перемешайте картофель.

W. ESTERLING (EDITOR).
LE COOKBOOK.

Фаршированная задняя нога пасхального барашка

Pierna de Cordero Pascual Rellena

На 6—8 порций:

Мясо задней ноги барашка с удаленными костями	1,5 кг
Грибы, очень мелко порубленные	100 г
Лимонный сок	1 ч. л
Сливочное масло	30 г
Соль	
Вареная колбаса без кожуры или колбасный фарш	500 г
Шерри	0,1 л
Смесь сухих трав	1/4 ч. л.
Мука	30 г
Растительное масло	3 ст. л.
Горячая вода (необязательно)	

Смешайте грибы с лимонным соком. Поджарьте их на сливочном масле в течение примерно 10 мин. и потом посолите.

Смешайте колбасный фарш с половиной указанного количества шерри и травами. Добавьте поджаренные грибы. Полученным фаршем начините полость в ноге барашка и зашейте или завяжите ее ниткой, чтобы начинка не вытекала при готовке. Посолите мясо и слегка посыпьте его мукой, стряхнув затем излишки.

Положите мясо барашка на противень с растительным маслом и оставшимся шерри. Запекайте в предварительно нагретой до 170 °С духовке около полутора часов до тех пор, пока мясо не пропечется. Несколько раз во время запекания переворачивайте мясо и поливайте его выделяющимся при запекаиии соком. Если сока будет недостаточно, добавьте горячей воды.

Перед подачей на стол удалите нитки и нарежьте мясо ломтями. Выделившийся при запекании мяса сок перелейте в соусник и подайте к мясу.

SIMONE ORTEGA.
MILOCHENTA RECETAS DE COCINA.

«Почетный караул»

При запекании мяса на вертеле можно нафаршировать его полость начинкой из трав, однако начинка, если не сделать ее очень густой, связав яйцами, обычно выпадает из мяса. Но большинство людей предпочитают начинку не густую, а слегка крошащуюся. Можно, например, фаршировать уже запеченное мясо, а в качестве начинки использовать мелкий молодой картофель.

В качестве гарнира к блюду «Почетный караул» можно подавать все, что обычно подают к мясу барашка, но лучший гарнир — это фаршированные помидоры, которые выкладывают вокруг мяса на сервировочном блюде.

На 7—8 порций:

Передний край спины, разрезанный вдоль на две части по хребту с удаленным позвоночником и оставленными ребрами	1 шт.
Соль и перец	
Рубленый чабрец или давленый розмарин	2 ч. л.

Задерите кожу на концах ребер и срежьте с костей примерно 4 см кожи и жира; соскоблите мясо. Разметьте кожу на полоски или ромбы.

Вотрите в мясо соль, перец и чабрец или розмарин. Поставьте куски туши на их толстую сторону, вверх концами ребер, так чтобы концы ребер смотрели друг на друга. Расположите куски таким образом, чтобы торчащие кости, чередуясь, скрестились друг с другом. Мясо «ощетинится» и станет похоже на ряд скрещенных мечей. Выглядит это очень привлекательно.

Насадите мясо на вертел. Защитите выступающие кости от обгорания куском алюминиевой фольги. Запекайте в предварительно нагретой до 190 °С духовке в течение полутора часов. Нарежьте мясо на куски в виде отбивных, из расчета по две отбивных на человека.

JANE GRIGSON.
ENGLISH FOOD.

Ожерелье из запеченной баранины

Этот рецепт пришел из Саффолка. «Бараний берег» — это шейная и грудная части, к столу это блюдо подают с острой подливкой и лимонным или апельсиновым соком, украсив ломтиками лимона или апельсина. В качестве гарнира можно подать жареные устрицы. Для этого сделайте взбитое тесто из 2 яиц, 2 столовых ложек муки, 2 столовых ложек хлебных крошек и $^1/_4$ чайной ложки молотого мускатного «цвета». Затем потушите на слабом огне 16 крупных устриц в собственном соку, затем оботрите досуха и посыпьте мукой; после этого обмакните их во взбитое тесто и жарьте на очень горячем сливочном масле или топленом свином жире.

На 8 порций:

«Бараний берег», отваренный в течение 15 мин. и удаленными костями	1 шт.
Свежие хлебные крошки	150 г
Натертая кожура лимона	1 шт.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	$^1/_2$ ч. л.
Сухой майоран или базилик	1 ч. л.
Желтки сваренных вкрутую яиц, размятые в пюре	6 шт.
Сливочное масло	250 г

Смешайте вместе 90 г хлебных крошек, натертую цедру лимона, соль, перец, половину мускатного ореха, майорана или базилика, яичные желтки и 175 г сливочного масла. Тщательно разотрите все это в ступке.

Смажьте внутреннюю сторону куска мяса полученной смесью, сверните мясо в рулет и свяжите. Насадите мясо вдоль на вертел и запекайте перед сильным огнем, поливая его оставшимся сливочным маслом и посыпая мускатным орехом, майораном или базиликом.

Время от времени, приправляя мясо солью, запекайте его около полутора часов, пока оно не пропечется насквозь. В конце посыпьте мясо хлебными крошками.

R. BRADLEY.
THE COUNTRY HOUSEWIFE AND LADY'S DIRECTOR.

Грудная клетка барашка с анисом и сладким чесноком

На 4 порции:

Грудные клетки барашка, примерно на 8 отбивных каждая	2 шт.
Крупная соль	
Свежемолотый перец	
Семена аниса	2 ч. л.
Головки чеснока, разделенные на неочищенные зубки	2 шт.
Сахар	$^1/_2$ ст. л.
Красный винный уксус	2 ст. л.

Заранее нагрейте духовку до 220 °С. Приправьте мясо крупной солью, перцем и полутора чайными ложками анисовых семян. Поместите грудную клетку барашка без подставки на противень, если он у вас большой, или на два, если они небольшие по размеру. Вокруг мяса выложите чеснок и запекайте 45 мин., если хотите получить непрожаренное мясо, или 55 мин., — чтобы получить среднепрожаренное мясо. Выньте мясо из духовки и положите его на разделочную доску.

Ложкой с дырочками удалите с противня дольки чеснока, мясо отделите от кожи и положите на небольшую сковородку. Добавьте оставшиеся анисовые семена, сахар и уксус. Доведите до кипения и уварите, чтобы жидкость превратилась в тягучий сироп, покрывающий чеснок. Приправьте солью и перцем. Мясо нарежьте на отбивные котлеты. Подавайте к столу на нагретом блюде по три-четыре отбивные на человека. Перед тем как подать блюдо на стол, налейте вокруг мяса соус с чесноком.

MICHELE URVATER AND DAVID LIEDERMAN.

Задняя половина барашка со сладкими травами

Это блюдо можно приготовить и из одной задней ноги барашка, как описано на с. 38. В этом случае количество начинки уменьшите наполовину.

На 12–16 порций:

Задняя четверть барашка, с аккуратно, без разрывов, снятой с мясо кожей	2 шт.
Ломтики ветчины (необязательно)	250 г
Толченые сухари	75 г
Крепкий бульон из костей *(см. с. 165)* или белое вино	$^1/_2$ л
Лук-шалот, нарубленный	5 шт.
Апельсиновый сок или смесь апельсинового и лимонного соков	0,15 л
Зубки чеснока, мелко порубленные (необязательно)	2 шт.

Для начинки из трав и пряностей:

Сырой бекон, порубленный	250 г
Петрушка, порубленная	60 г
Перья зеленого лука, порубленные	6 шт.
Соль и перец	
Сухая петрушка	2 ст. л.
Специи	1 ст. л.
Сливочное масло	125 г
Грибы, порубленные	125 г

Смешайте все компоненты начинки. Проложите полученную смесь между кожей и мясом барашка и обвяжите кусок. По желанию оберните мясо ломтиками бекона, а затем жиронепроницаемой бумагой или фольгой. Насадите мясо на вертел и запекайте перед сильным огнем в течение примерно 2 ч., пока вы-

текающий сок не будет почти прозрачным. Можно готовить и по-другому: в течение 10 мин. запекайте мясо в предварительно нагретой до 230 °С духовке, затем уменьшите температуру до 180 °С. Рассчитайте время, беря по 20—35 мин. на 1 кг мяса, в зависимости от того, какую степень прожаренности вы предпочитаете.

Удалите фольгу и ломтики бекона, если вы их использовали, посыпьте мясо сухарями и запекайте еще 10 мин., пока поверхность мяса слегка не подрумянится.

Переложите мясо на сервировочное блюдо. Разведите засохший сок на противне, на котором вы запекали мясо, налив туда бульон или вино. Затем добавьте в соус лук-шалот и, размешивая, тушите на сильном огне, пока весь жир, вытекший из мяса во время запекания, не растворится, а соус слегка не уварится. Добавьте специй, если нужно, размешайте с апельсиновым соком и чесноком, если вы его используете, и подавайте к мясу.

VINCENT LA CHAPELLE.
THE MODERN COOK.

Жаркое «Корона»

Если вы хотите приготовить мясо барашка хорошо прожаренным, фаршируйте его перед запеканием, используя одну из смесей для начинки со с. 15. Если же вы предпочитаете недожаренное мясо, фаршируйте центральную полость уже после запекания отварными овощами или смесью для начинки.

На 6 порций:

Передняя часть спины барашка на 12 небольших отбивных котлет, с зачищенными концами костей	1 шт.
Соль и свежемолотый перец	
Рубленый эстрагон	1/2 ч. л.
Зубок чеснока, разрезанный пополам (необязательно)	1 шт.
Сливочное масло, половина которого растоплено	30 г
Растопленное сливочное масло	30 г
Оливковое масло	2 ст. л.

Согните две половины грудной клетки барашка таким образом, чтобы ребра соприкасались концами, образуя кольцо. Обвяжите кусок ниткой, чтобы «корона» не расходилась.

Приправьте мясо перцем и эстрагоном и, если хотите, натрите мясо по торцам чесноком. Поместите «корону» на решетку или на мелкий противень. Сомните в шар кусок фольги такой величины, чтобы он заполнил середину «короны» и держал ее форму во время запекания.

Хорошо натрите мясо сливочным или оливковым маслом и запекайте в предварительно нагретой до 190 °С духовке примерно 30—35 мин., чтобы получить непрожаренное мясо. В течение этого времени дважды поливайте мясо растопленным сливочным маслом.

Посолите мясо перед тем, как вынуть его из духовки. Переложите «корону» на горячее блюдо и удалите фольгу. Наполните «корону» начинкой или гарниром из овощей. Перед тем как подавать на стол, нарежьте мясо на отбивные котлеты — по две на человека.

JAMES A. BEARD.
JAMES BEARD'S AMERICAN COOKERY.

Фаршированная лопатка барашка с баклажанами

Arni Yemisto Me Melitzana

На 4 порции:

Лопотка барашка с удаленными костями	2 кг
Баклажаны, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками	500 г
Соль и перец	
Оливковое масло	0,35 л
Тертая луковица	1 шт.
Долька чеснока, истолченная	1 шт.
Искрошенная сухая мята	1 ч. л.
Петрушка, нарубленная	1 ст. л.
Белое вино	1/4 л
Процеженный сок и кожура лимона	1/2 шт.
Картофель, слегка отваренный в течение 5 мин.	8 шт.
Орегано	1/2 ч. л.

Приправьте баклажаны солью и перцем и слегка подрумяньте их на разогретой сковороде в 250 мл оливкового масла, чтобы они стали почти мягкими. Выложите их на бумагу обсохнуть.

В другой сковороде подрумяньте лук, чеснок, мяту и петрушку на 2 столовых ложках оливкового масла.

Намажьте внутреннюю сторону мяса лопатки смесью на основе поджаренного лука. Приправьте солью и перцем и выложите поверх ломтики баклажанов. Сверните мясо в рулет и обвяжите его; положите на противень и, прежде чем запекать, полейте половиной указанного количества вина. Запекайте рулет в предварительно нагретой до 230 °С духовке в течение 15 мин.; затем уменьшите температуру до 150 °С и запекайте чуть меньше 2 ч., чтобы мясо было розовым, или на полчаса больше, чтобы мясо хорошо прожарилось.

Тем временем смешайте оставшееся растительное масло с лимонным соком и часто поливайте этой смесью мясо, используя в качестве кисточки половину лимонной кожуры, насадив ее на вилку.

Примерно за 30 мин. до того как мясо будет готово, положите на противень отваренный картофель, слегка приправьте его солью, перцем и орегано и полейте выделившимся при запекании мяса соком.

Когда мясо будет готово, переложите жаркое на горячее блюдо и удалите жир из сока, выделившегося при запекании мяса. Добавьте оставшееся вино, соль и перец по вкусу и дайте соусу несколько минут покипеть. Нарежьте получившийся мясной рулет на ломтики толщиной 2,5 см, выложите их на блюдо, окружив картофелем. Подавайте на стол с соусом и рассыпчатым салатом.

EVA ZANE.
GREEK COOKING FOR THE GODS.

Запеченная грудинка с картофелем

Petto di Agnello in Forno

На 4 порции:

Грудинко с ребрами, нарезанная кусками шириной 5 см	$^1/_2$ шт.
Картофель, нарезанный брусками	850 г
Соль и грубопомолотый черный перец	
Можжевеловые ягоды, подавленные	8 шт.
Рубленый розмарин	2 ч.л.
Дольки чеснока, мелко порубленные	3 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Вода	0,175 л

Выложите картофель на дно глубокого противня, посолите и поперчите. Наверх положите куски мяса и посыпьте можжевеловыми ягодами, розмарином и чесноком. Приправьте солью и перцем и полейте оливковым маслом и водой. Накройте подходящей плотной крышкой или фольгой и поставьте в предварительно нагретую до 180 °С духовку. Спустя 45 мин. снимите крышку или фольгу и увеличьте температуру до 220 °С. Запекайте еще 20 мин., пока мясо не станет густого золотисто-коричневого цвета. Осторожно его переверните и запекайте, пока и другая сторона не подрумянится. Подавайте на стол сразу же.

SAVINA ROGGERO.

COME SCEGLIERE E CUCINARE LE CARNI.

Фаршированная двойная лопатка молодого барашка

Punjeno Jagnje

На 8—10 порций:

Двойная лопатка молодого барашка с ребрами и без шейки	1 шт.
Соль	
Печень и легкие барашко	
Пучки зеленого лука, мелко порубленные	2 шт.
Топленый свиной или бароний жир	100 г
Булочки, нарезанные маленькими кубиками	250 г
«Круглый» рис, отваренный в течение примерно 12 мин.	125 г
Свежемолотый перец	
Листки мяты, порубленные	2—3 шт.
Рубленая петрушка	2 ст.л.

Посолите мясо и дайте ему постоять.

Опустите печень и легкие в кипящую воду и варите в течение 6—8 мин., пока печень не посветлеет и не станет твердой. Выньте, дайте стечь жидкости и поставьте охлаждаться, после чего печень и легкие нарежьте кубиками.

Растопите 15 г жира и подрумяньте на нем зеленый лук вместе с нарезанным кубиками мясом. На оставшемся жире обжарьте хлебные кубики до золотисто-коричневого цвета.

Смешайте рис, печень и легкие, лук и жареный хлеб. Хорошенько посолите и поперчите. Прибавьте порубленные травы. Нафаршируйте полученной начинкой полость между ребрами. Соберите кожу на заднем торце куска и сшейте ее. Затем смажьте всю поверхность мяса топленым жиром и запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке примерно 3 ч., пока мясо полностью не пропечется. Во время запекания часто поливайте мясо горячей водой и топленым жиром.

Нарежьте мясо ломтиками, выложите их на большое сервировочное блюдо. В качестве гарнира положите начинку и сразу же подавайте на стол.

SPASENIJA-PATA MARCOVIC (EDITOR).

VELIKI NARODNI KUVAR.

Половина грудной клетки молодого барашка

Lamsrug uit de Oven

Подайте к этому блюду молодой картофель с петрушкой и зеленый горошек.

На 2 порции:

Половина грудной клетки барошко на 6 отбивных котлет	1 шт.
Французская горчица	2 ст. л.
Соль и перец	
Розмарин, рубленый	2 ч. л.
Мелкие хлебные крошки	6 ст. л.
Рубленая петрушка	3 ст. л.
Дольки чеснока, порубленные	2 шт.
Оливковое масло	2 ст. л.
Сливочное масло, половина — растопленное, половина — нарезанное кубиками	60 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,15 л

Натрите мясо горчицей. Приправьте солью, перцем и розмарином. Смешайте хлебные крошки с петрушкой, чесноком, солью и перцем. Посыпьте этим мясо, придавливая смесь ладонями и положите на мелкий противень. Смешайте оливковое масло с растопленным сливочным маслом и полейте мясо.

Запекайте мясо в предварительно нагретой до 180 °С духовке 45—60 мин.

Переложите мясо на подогретое сервировочное блюдо. На противень вылейте бульон и добавьте в него нарезанное кубиками сливочное масло. Нагревайте, размешивая, до тех пор, пока выделившийся при запекании мяса сок не растворится в бульоне, а масло слегка не загустит соус. Вылейте соус вокруг мяса.

HUGH JANS.

VRITJ NEDERLANDS KOOKBOEK.

Запеченный фаршированный барашек с ветчиной

Pieszeń Barania Nadziewana Szynką

На 4–6 порций:

Мясо лопотки или задней ноги без костей и жиро, отбитое до тонких кусков приблизительно кводратной формы	1 кг
Соль и перец	
Дольки чеснока, давленые	2 шт.
Сливочное масло	100 г
Сметана	0,15 л

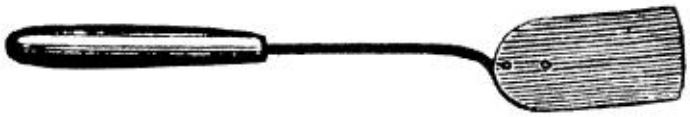
Для начинки:

Окорок, провернутый через мясорубку	150 г
Хлеб, вымоченный в молоке	50 г
Говяжий костный мозг, провернутый через мясорубку, или сливочное масло	50 г
Небольшая луковица, мелко порубленная и поджаренная на 1 ст. л. сливочного масла до мягкости	1 шт.
Грибы, нарезанные тонкими ломтиками и поджаренные вместе с луком (необязотельно)	100 г
Петрушка, мелко порубленная	1 ч. л.
Яйцо	1 шт.

Посыпьте мясо солью и перцем и натрите чесноком. Смешайте все компоненты начинки и вымесите руками, пока фарш не станет однородным. Выложите начинку на внутреннюю сторону мяса, плотно его скатайте и зашейте в нескольких местах ниткой, смоченной в кипящей воде. Рулет должен принять форму скалки.

Подрумяньте мясо со всех сторон, поджаривая на сливочном масле, затем накройте крышкой и запекайте, время от времени поливая сметаной, в предварительно нагретой до 190 °C духовке в течение 1 ч., пока мясо не станет мягким.

MARIA LEMNIS AND HENRYK VITRY.
W STARO POLSKIEJ KUCHNI I PRZY POLSKIM STOLE



Лопатка барашка с начинкой из риса и абрикосов

Shoulder of Lamb with Rice and Apricot Stuffing

Описание, как снять с кости мясо лопатки барашка и сделать в нем карман, вы найдете на с. 13.

На 6 порций:

Лопатка барошка, без костей с кармоном под начинку	1 шт.
Соль и перец	
Сливочное масло	60 г

Для начинки из риса и абрикосов:

«Длинный» рис	250 г
Сушеные абрикосы, замоченные но 2 ч., обсушенные и порубленные	125 г
Изюм без косточек	2 ст. л.
Миндаль, бланшированный и порезанный	2 ст. л.
Корица, молотая	½ ч. л.
Кориандр, молотый	½ ч. л.
Имбирь, молотый	½ ч. л.
Соль и черный перец	

Разложите мясо барашка и приправьте солью и перцем с обеих сторон. Отварите рис в большом количестве подсоленной воды в течение 15 мин. до полуготового состояния. Обсушите рис и смешайте с остальными компонентами начинки. Используйте часть полученной смеси, чтобы нафаршировать мясо, затем зашейте карман.

Смажьте мясо небольшим количеством растопленного сливочного масла и запекайте в предварительно нагретой до 190 °C духовке из расчета по 14 мин. на 1 кг мяса с начинкой. Общее время должно быть больше на 20 мин. Когда мясо будет готово, переложите его на сервировочное блюдо.

Удалите жир из выделившегося сока, затем вмешайте туда оставшуюся начинку и грейте на слабом огне примерно 5 мин. По желанию добавьте оставшееся сливочное масло. Выложите готовую начинку вокруг мяса, удалите нитки и подавайте на стол.

JANE GRIGSON.
ENGLISH FOOD.

Запеченный барашек с орегано

Agneddu 'nfurnatu cu Riganu

Это старый рецепт из горных сел Северной Сицилии.

На 4 порции:

Мясо молочного ягненка, нарезанное небольшими кусками	1,2 кг
Оливковое масло	0,2 л
Соль и перец	
Луковицы средней величины, нарезанные очень тонкими ломтиками	4 шт.
Рубленый свежий орегано	4 ст. л.

Положите куски мяса на противень, приправьте растительным маслом, солью, перцем и луком, а сверху ровным слоем посыпьте орегано. Запекайте в предварительно нагретой до 150 °C духовке в течение 15 мин., затем увеличьте температуру до 170 °C. Спустя еще 15 мин. увеличьте температуру в духовке до 180 °C. Во время запекания время от времени поливайте куски мяса маслом со дна противня. Спустя еще 30 мин. мясо должно стать золотисто-коричневого цвета.

PINO CORRENTI
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA E DEI VINI DI SICILIA.

Барашек по-разбойничьи

Arni Klieftiko

На 4 порции:

Постное мясо барашка без костей, нарезанное кубиками	1 кг
Оливковое масло	0,125 л
Долько чеснока, мелко порубленная	1 шт.
Процеженный сок лимона	1 шт.
Большая луковица, мелко порубленная	1 шт.
Шерри	0,125 л
Орегано	1 1/2 ч. л.
Соль и перец	
Помидор, нарезанный ломтиками	1 шт.
Сыр фета, натертый	125 г
Сливочное масло	30 г

Тщательно перемешайте кусочки мяса с оливковым маслом, чесноком, лимонным соком, луком, шерри, 1 столовой ложкой орегано и добавьте по вкусу соль и перец.

Смажьте четыре листа алюминиевой фольги или пергаментной бумаги оливковым маслом и выложите по порции мяса в центре каждого листа. На каждую порцию мяса положите ломтики помидора, сверху посыпьте сыром, приправьте щепоткой орегано и положите наверх по два комочка масла. Оберните фольгой и плотно прижмите края, чтобы их скрепить. Запекайте в предварительно нагретой до 190 °С духовке в течение 1 ч.

EVA ZANE.
GREEK COOKING FOR THE GODS.

Мясо барашка с можжевельником на вертеле

Spiedini di Abbacchio al Gienepro

На 4 порции:

Мясо задней кости, нарезанное кубиками по 4 см	500 г
Соль и грубомолотый черный перец	
Бекон	125 г
Долько чеснока	1 шт.
Ягоды можжевельника	6 шт.
Ломтики сухого хлеба без корок	24 шт.
Шалфей	
Ломтики сырого свиного окорока толщиной 1 см	2 шт.
Сливочное масло	30 г

Приправьте мясо барашка солью и перцем. Мелко порубите бекон вместе с чесноком и можжевеловыми ягодами. Намажьте небольшим количеством этой смеси 16 ломтиков хлеба. Насадите эти компоненты на 8 вертелов сериями примерно по 12 см в следующем порядке: ломтик ненамазанного хлеба, листик шалфея, кусочек окорока, кубик мяса барашка, кусок приправленного хлеба (намазанной стороной к мясу), кусочек окорока, листик шалфея, кубик мяса барашка и в конце еще один кусок намазанного хлеба. Продолжайте в этом же порядке, пока не используете все компоненты, затем смажьте вертела растопленным сливочным маслом и уложите на противень. Запекайте 25 мин. в предварительно нагретой до 180 °С духовке, время от времени переворачивая вертела и поливая их выделяющимся соком. Выньте вертела из духовки, когда мясо уже хорошо подрумянится, а хлеб еще не станет слишком хрустящим. Сразу же подавайте на стол. В качестве гарнира подайте жареный картофель, приготовленный отдельно.

SAVINA ROGGERO.
COME SCEGLIERE E CUCINAR E LE CARNI.

Рулет из мяса барашка

Rotolo di Agnello

На 4–5 порций:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	600 г
Хлеб без корочки, вымоченный в молоке	60 г
Яйцо	1 шт.
Сыр пармезан, натертый	2 ст. л.
Соль	
Ломтики сыра эмменталь	4 шт.
Сухие грибы (лучше всего белые), замоченные на 30 минут, порубленные и поджаренные на сливочном масле до мягкости	30 г
Сливочное масло	30 г

В миске смешайте мясо с хлебом, яйцом, сыром пармезан и солью. Придайте фаршу форму шара и несколько раз сильно отбейте о дно миски.

Выложите мясо слоем в палец толщиной на увлажненную ткань. Накройте ломтиками эммментальского сыра, а затем жареными грибами. Влажными руками сверните мясо и скрепите края.

Переложите рулет на хорошо смазанный жиром противень, заправив вниз соединенные края. Запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке примерно 1 ч., время от времени поливая рулет растопленным сливочным маслом.

LISA BIONDI (EDITOR).
350 RICETTE DI CUCINA LEGGERA.

Запеченный молочный ягненок или козленок

Abbacchio Capretto al Forno

Приготовленное таким способом мясо подавайте с жареным картофелем и салатом, заправленным растительным маслом и лимонным соком. Если вы хотите запечь картофель вместе с мясом, добавьте в запекаемое блюдо 100 г сливочного масла и крупно нарезанный картофель за 30 мин. до того, как будет готово мясо.

На 6 порций:

Кусок мяса молодого ягненка или козленка	2 кг
Растительное масло	0,175 л
Соль	
Гвоздико	2 ч. л.
Можжевеловые ягоды	2 ч. л.
Молотая корица	1 ч. л.
Перец	
Сливочное масло	100 г
Луковицо, порубленная	1 шт.
Красное или белое вино	0,35 л

За день до запекания положите мясо в противень, смажьте его растительным маслом и посолите. Сделайте на мясе небольшие продольные разрезы и нашпигуйте мясо гвоздикой и можжевеловыми ягодами. Посыпьте корицей и перцем, накройте противень и поставьте в холодное место, переворачивая мясо через несколько часов. За три часа до запекания добавьте в противень сливочное масло и лук. Запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке. Когда верхняя часть мяса станет золотисто-коричневой, переверните его. Когда мясо подрумянится со всех сторон, полейте его вином. В целом запекайте мясо в течение 3 ч., затем очень горячим подавайте на стол.

FRANCA FESLIKENIAN.
CUCINA E VINI DEL LAZIO.

Мясо козленка с лимоном

Capretto al Limone

На 4 порции:

Мясо козленка от задней четверти	1,5 кг
Зубки чеснока, порубленные	2 шт.
Розмарин, нарубленный	
Шалфей, нарубленный	1 ст. л.
Лавровый лист, искрошенный	1 шт.
Соль	
Оливковое масло	0,125 л
Лимоны, 3 — нарезанных ломтиками, из 2 — выжат сок	5 шт.
Перец горошком	2 ч. л.

Смешайте чеснок и травы с небольшим количеством соли и натрите мясо козленка этой смесью. Положите мясо в миску и полейте его растительным маслом. Сбрызните лимонным соком, посыпьте горошинками перца и положите ломтик лимона. Оставьте мариноваться в холодном месте на два дня, несколько раз перевернув за это время мясо.

Обсушите мясо и положите на противень. Подрумяньте его на сильном огне, посолите и поставьте в предварительно нагретую до 230 °С духовку. Запекайте в течение 1 ч., пока мясо не станет мягким, время от времени поливая его маринадом.

Можно готовить и по-другому: мясо можно запечь на вертеле над углями.

STELLA DONATI (EDITOR).
IL GRANDE MANUALE DELLA CUCINA REGIONALE.

Мясо козленка с чесноком

Haedus in Alio

Этот рецепт — из книги, впервые опубликованной в 1475 году. Если вы используете козленка целиком, соуса приготовьте в четыре раза больше и запекайте мясо в течение 3—4 ч.

На 6 порций:

Задняя нога козленка	1 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Зубки чеснока, разрезанные пополам	2 шт.
Большие веточки розмарина	3 шт.
Лавровый лист, связанный в кисточку	6 шт.
Рубленая петрушка	3 ст. л.

Для соуса, используемого во время запекания

Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,3 л
Лимонный сок или уксус	2 ст. л.
Взбитые яичные желтки	2 шт.
Зубки чеснока, истолченные в пасту	2 шт.
Порошок шафрана	$^1/_4$ ч. л.
Перец	

Смажьте мясо растительным маслом и натрите со стороны разреза чесноком. Насадите мясо на вертел, поместите его близко к сильному огню и постоянно поворачивайте вертел.

Приготовьте соус, смешав вместе бульон из костей, лимонный сок или уксус, яичные желтки, чеснок, шафран и немного перца.

Во время запекания смачивайте мясо каждые 10 мин. соусом, окуная в соус кисточку из побегов розмарина или лавровых листьев.

Когда через полтора часа мясо пропечется насквозь, полейте его оставшимся соусом и посыпьте петрушкой. На стол мясо обязательно подавайте сразу же, пока оно еще горячее.

PLATINA.
DE HONESTA VOLUPTATE.

Фаршированный козленок

Caprettu Chinu

Caciocavallo *и* **Provolone** — *твердые итальянские сыры, часто с легким привкусом дыма.*

Блюдо по этому старинному рецепту широко распространено в Сицилии и Калабрии. В Малетто и Бронто, на северо-востоке Сицилии вместо макарон кладут ризотто с помидорами или ризотто с соусом из свиной колбасы с диким фенхелем.

На 8—10 порций:

Мясо двухмесячного козленка, очищенное от костей; сердце, печень и почки, мелкорубленные	1 шт.
Топленое свиное сало или оливковое масло с солью и перцем	1 ст. л.

Для начинки из риса или макарон:

Мелкий рис или макароны	1 кг
Свиной окорок, нарезанный небольшими кусками	400 г
Сыр caciovallo или provolone, нарезанный кубиками	400 г
Телятина или куриное мясо, провернутое через мясорубку	200 г
Луковица, нарезанная кружочками	1 шт.
Соль и перец	
Яйца вкрутую, разрезанные на четыре части	8 шт.

Для того чтобы приготовить начинку, отварите макароны или рис в соленой воде до мягкости. Дайте стечь воде, добавьте окорок, сыр и телятину или куриное мясо. Отдельно поджарьте на небольшом количестве растительного масла лук, чтобы он только начал становиться мягким. Прибавьте рубленую требуху козленка и жарьте на слабом огне, пока смесь не подрумянится, затем смешайте лук и требуху с рисовой или макаронной смесью, добавив петрушку. Приправьте солью и перцем. Нафаршируйте этой смесью брюшную полость козленка. Уложите там же разделенные на четвертинки яйца, стараясь не разломить их. Зашейте полость с начинкой. Смажьте мясо топленым свиным салом, положите на противень и запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке в течение примерно 1 ч. Возможен и другой вариант: фаршированного козленка можно запекать над углями, но при этом его нужно непрерывно смазывать растительным маслом, солью и перцем. Мясо будет готово также примерно через 1 ч.

PINO CORRENTI.
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA E DEI VINI DI SICILIA.

Варка и тушение

Мясо барашка по-провансальски

Rot de Bif di Agnello alla Provenzale

На 12 порций:

Задняя половина молодого барашка	1 шт.
Свиной шпиг, нарезанный полосками	125 г
Соль и перец	
Смесь специй	1 ст. л.
Жирный свиной окорок, нарезанный тонкими ломтиками	250 г
Эскалоп из телятины, отбитый и нарезанный тонкими ломтиками	250 г
Луковицы, 2 — нарезанные ломтиками, 4 — порубленные	6 шт.
Гвоздика	6 шт.
Морковь, 1 — нарезанная кружочками, 4 — порубленные	5 шт.
Ароматический букет с 3 лавровыми листьями	1 шт.
Долько чеснока (необязотельно)	1 шт.
Белое вино	0,35 л
Крепкий бульон из костей (*с. 165*)	2 л
Яичные желтки	3 шт.
Сыр пармезан, тертый	60 г
Толченые сухари	90 г

Обваляйте полоски свиного жира в соли и специях и нашпигуйте ими мясо. Покройте дно большой кастрюли ломтиками окорока, положите мясо барашка и накройте кусками телятины, кружками лука, гвоздикой, морковью, ароматическим букетом и чесноком. Накройте крышкой и тушите в течение 1 ч. на умеренно-слабом огне, время от времени поливая вином и бульоном из костей. Приправьте солью и перцем.

Когда ветчина будет почти готова, процедите жидкость, в которой готовилось мясо, в чашу. Мясо барашка переложите на противень.

Удалите жир из жидкости, в которой тушилась баранина, смешайте его с яичными желтками и используйте эту смесь, чтобы глазировать мясо. Смешайте сыр и толченые сухари и посыпьте мясо этой смесью. Поместите его в духовку с температурой 200 °С и запекайте 30 мин., пока мясо не покроется корочкой красивого золотисто-коричневого цвета.

Тем временем вылейте жидкость, в которой тушилось мясо, в соусник вместе с оставшимся бульоном и рублеными луком и морковью. Варите в течение 30 мин., пока овощи не станут мягкими. Полученный бульон можно подать в качестве первого блюда, а мясо барашка — на второе.

IPPOLITO CAVALCANTI, DUCA DI BUONVICINO.
CUCINA TEORICO-PRATICA.

Тушеная средняя часть задней ноги

Carbonade

На 6 порций:

Мясо средней части задней ноги барашка	1,5 кг
Свиной шпиг, нарезанный полосками	100 г
Соль и перец	
Смесь специй	
Сырой бекон, порубленный	60 г
Морковь, нарезанная кружочками	1 шт.
Луковица, нашпигованная гвоздикой	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(165 с.)* или вода	1 л
Репа, бланшированная в соленой воде в течение 5 мин.	500 г
Сливочное масло	30 г

Обваляйте полоски шпига в соли, перце и смеси специй и нашпигуйте ими мясо барашка.

В кастрюле потушите вместе бекон, морковь и лук. Спустя примерно 5 мин. положите сюда же мясо барашка и подрумяньте его со всех сторон на среднем огне. Добавьте достаточное количество воды или бульона, чтобы покрыть мясо на две части. Накройте крышкой и тушите на слабом огне примерно 1 ч.

Жарьте на сливочном масле репу 5—10 мин., пока она не подрумянится. Потом положите ее в кастрюлю и тушите еще 20—30 мин. на слабом огне, пока не станут мягкими и мясо барашка, и репа. Снимите с бульона жир, добавьте специй и подавайте на стол.

OFFRAY AINÉ.
LE CUISINIER MÉRIDIONAL.

Фарш из задней ноги барана

На 8 порций:

Мясо задней ноги взрослого барана с удаленными костями и снятой без повреждений кожей	2 кг
Говяжье почечное или нутряное сало	250 г
Мелко порубленная смесь трав (шалфей, майоран, чабрец, щовель, петрушка)	6 ст. л.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	4 шт.
Яйца	

Для соуса с каперсами:

Рубленые каперсы	2 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Бульон из-под баранины	0,45 л
Филе анчоуса, мелко порубленное	1 шт.
Белый винный уксус	1 ст. л.
Рубленая петрушка	2 ст. л.

Проверните баранину через мясорубку или очень мелко порубите вместе с почечным или нутряным жиром. Смешайте с травами, солью, перцем, мускатным орехом и яйцами. Когда смесь станет однородной, наполните мясным фаршем кожу и заверните ее, когда уложите весь фарш. Обвяжите полученный сверток нитками или оберните марлей.

В большой кастрюле доведите о кипения слегка подсоленную воду, положите в нее баранину и варите на слабом огне примерно полтора часа.

Чтобы приготовить соус, растопите сливочное масло, смешайте с мукой и медленно влейте в бульон. Варите в течение 40 мин., чтобы соус стал густым и однородным. Смешайте его с оставшимися компонентами. Выньте мясо из ткани и подавайте с горячим соусом.

ANN BLENCOWE.
THE RECEIPT BOOK OF ANN BLENCOWE.

Задняя нога с луком-шалотом

Gigot aux Échalotes

В качестве гарнира к этому блюду можно подать сушеные бобы, каштаны и одуванчики или салат из цикория с гренками.

На 8 порций:

Задняя нога барашка с коротко отпиленной костью	1 шт.
Гусиный жир	60 г
Лук-шалот	500 г
Свиная кожа	250 г
Ароматический букет	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	

Растопите гусиный жир и подрумяньте на нем заднюю ногу со всех сторон. Выньте мясо и поджарьте в жире лук-шалот, пока он не станет мягким и золотистым. Толстостенную кастрюлю покройте с внутренней стороны свиной кожей. Положите внутрь мясо барашка и обложите его луком-шалотом. Прибавьте ароматический букет. Залейте бульоном.

Доведите до кипения, накрыв крышкой, и кипятите 4—5 ч. на небольшом огне. К этому времени лук размягчится до состояния пюре, и мясо окажется погруженным в кремообразный соус. Нарежьте мясо ломтями и подавайте его на горячем блюде, окружив густым ароматным соусом. Ароматический букет удалите, а свиную кожу порежьте на маленькие квадратики и подавайте вместе с мясом.

ZETTE GUINAUDEAU-FRANC.
LES SECRETS DES FERMES EN PÉRIGORD NOIR

Задняя нога барашка по-английски

Gigot á l'Anglaise

Ароматные травы и овощи вы можете варить не на бульоне из костей, а в воде в течение 30 мин., прежде чем положить туда мясо.

Подавайте это блюдо с кремообразным пюре из репы и со сваренным на пару молодым картофелем.

На 6—8 порций:

Задняя нога барашка	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	1 л
Сливочное масло	30 г
Мука	30 г
Яичные желтки	2 шт.
Густые сливки	0,1 л
Каперсы	2 ст. л.

Доведите до кипения бульон из костей в большой кастрюле и опустите в него заднюю ногу. Определите время варки из расчета по 30 мин. на 1 кг мяса. Когда мясо будет готово, выньте его из бульона и положите в теплое место.

В маленькой кастрюле растопите сливочное масло, вмешайте в него муку и слегка подрумяньте. Добавьте примерно $^1/_2$ л бульона, в котором варилось мясо, и варите, помешивая, пока соус не станет однородным и слегка не загустеет.

Смешайте яичные желтки со сливками и влейте в соус, сняв его с огня. Снова поставьте соус на огонь на 1—2 мин., чтобы его загустить, но не доводите до кипения. Засыпьте в соус каперсы и подавайте вместе с мясом.

MADAME ELISABETH.
500 NOUVELLES RECETTES DE CUISINE.

Задняя нога барашка по-деревенски

Perna de Carneiro á Camponesa

На 6—8 порций:

Задняя нога барашка	1 шт.
Зубки чеснока, разрезанные пополам	12 шт.
Луковицы, крупно порубленные	3 шт.
Морковь, нарезанная кружочками	3 шт.
Свиной шпиг или бекон, мелко порубленный	50 г
Свиной топленый жир	30 г
Соль и перец	
Лавровый лист	1 шт.
Белое вино	0,2 л

Кончиком острого ножа сделайте 24 продольных надреза на задней ноге барашка и начините их половинками зубков чеснока. В большую кастрюлю положите лук, морковь и шпиг или бекон вместе с топленым свиным жиром, солью, перцем и лавровым листом; поставьте кастрюлю на средний огонь. Когда жир растопится, положите в кастрюлю мясо и подрумяньте его со всех сторон. Влейте вино и затем воду, чтобы мясо было погружено целиком, доведите до кипения и накройте крышкой. Поставьте в предварительно нагретую до 170 °С духовку на 3 ч., пока мясо не станет мягким.

Выньте мясо из кастрюли и поставьте в теплое место. Уварите жидкость, в которой тушилось мясо, на сильном огне до консистенции соуса. Процедите соус и полейте им мясо перед подачей на стол.

BERTHA ROSA-LIMPO.
O LIVRO DE PANTAGRUEL.

Маринованная задняя нога барашка

Gigot de Mouton a la Friande

На 8 порций:

Задняя нога барашка	1 шт.
Свиной шпиг, нарезанный полосками	125 г
Соль	
Смесь специй	
Оливковое масло	4 ст. л.
Дольки чеснока, неочищенные и слегка подовленные	3 шт.
Гвоздика	3 шт.
Веточки чабреца	2—3 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Веточки базилика	2—3 шт.
Веточки петрушки	2—3 шт.
Валлийский лук, нарезанный тонкими кружочками	3 шт.
Лук-шалот, нарезанный тонкими кружочками	3 шт.
Белое вино	0,35 л
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,1 л

Обваляйте полоски шпига в соли и смеси специй и нашпигуйте ими заднюю ногу. Натрите мясо смесью оливкового масла, чеснока, гвоздики, чабреца, лавровых листьев, базилика, петрушки, валлийского лука и лука-шалота и оставьте мариноваться в холодном месте на сутки. Положите мясо вместе с маринадом в глубокую кастрюлю. Долейте вино. Накройте крышкой и тушите на очень слабом огне или в предварительно нагретой до 170 °С духовке 4—5 ч., пока мясо не станет мягким, время от времени поворачивая его и регулярно поливая выделяющимся жиром. Выньте мясо из кастрюли, удалите жир из жидкости, в которой оно готовилось, и процедите ее. Добавьте в жидкость бульон из костей и уварите на сильном огне, пока соус не приобретет желаемую консистенцию. Подавайте мясо горячим, полив его соусом.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE.

Задняя нога барашка с соусом из петрушки

Gigot a la Persillade

На 8 порций:

Задняя нога барашка	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	1 л
Ароматический букет	1 шт.
Петрушко	100 г
Соль и перец	

Положите мясо в овальную жаростойкую кастрюлю подходящего размера, чтобы мясо поместилось в нее целиком. Залейте бульоном, чтобы покрыть мясо, добавьте ароматический букет, доведите до кипения, накройте крышкой и варите примерно полтора часа, время от времени переворачивая мясо.

Выньте мясо и ароматический букет. Снимите с бульона жир и уварите его при слабом кипении до консистенции сиропа. Снова положите мясо в кастрюлю и переворачивайте его в сиропе, чтобы оно покрылось слоем глазури со всех сторон, следя, чтобы оно не приставало к стенкам. Выложите мясо на сервировочное блюдо.

Тем временем бланшируйте петрушку в кипящей воде в течение 7 мин. Выньте ее, дайте жидкости стечь и окуните в холодную воду. Выжмите воду ладонями. Мелко порубите.

Влейте в кастрюлю еще немного бульона из костей и варите, помешивая, пока все приставшие засохшие частицы не перейдут в раствор. Добавьте в соус петрушку, приправьте специями и подавайте на стол вместе с мясом.

MENON.
LA CUISINIÈRE BOURGEOISE.

Мясо барашка по-баскски в пикантном соусе

Cordero con Salsa Picante

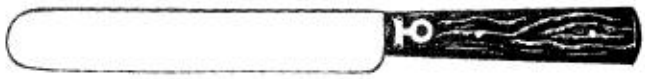
На 4 порции:

Задняя нога барашка	1,5 кг
Ростительное масло	6 ст. л.
Крупная луковица, разрезанная пополам	1 шт.
Морковь, нарезанная кружочками	4 шт.
Картофель, порезанный толстыми кружками	4 шт.
Помидор, нарезанный ломтиками	1 шт.
Яблоко, очищенное от кожуры с вынутой сердцевиной и нарезанное ломтиками	1 шт.
Соль	
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,175 л
Дольки чеснока	2 шт.
Уксус	2 ст. л.
Рубленая петрушка	2 ст. л.

Положите 4 столовые ложки растительного масла в жаростойкую кастрюлю вместе с луком, морковью, помидором и яблоком и добавьте мясо барашка. Посолите. Готовьте на довольно сильном огне примерно 20 мин., время от времени переворачивая мясо и размешивая овощи, пока все они хорошо не подрумянятся. Удаляйте весь выделяющийся жир. Добавьте бульон из костей, накройте крышкой и тушите на слабом огне примерно полтора часа, пока мясо не станет мягким.

Выньте мясо из кастрюли и положите в теплое место. Поджарьте чеснок на оставшемся растительном масле, пока он слегка не подрумянится. Добавьте уксус и петрушку и готовьте еще 1—2 мин. Добавьте сок, выделившийся при тушении мяса, тщательно размешайте и процедите полученный соус. Нарежьте ломтями мясо и полейте его соусом.

ANA-MARIA CALERA.
365 RECETAS DE COCINA VASCA.



Задняя нога барашка с обогащенным вкусом

Membre de Mouton a la Fidelle

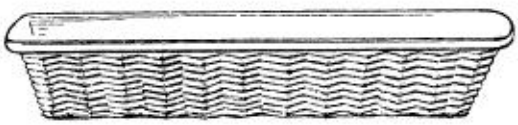
На 8 порций:

Задняя нога барашка, очищенная от жира и слегка отбитая деревянным молотком до мягкости	1 шт.
Свиной шпиг или сырой бекон, нарезанный тонкими полосками	125 г
Крепкий бульон из костей *(с.165)*	0,2 л
Соль и перец	
Ароматический букет	1 шт.
Мука, замешанная с 6 ст. л. воды и несколькими каплями ростительного масла	90 г
Грибы, нарезанные ломтиками	250 г
Сливочное масло	30 г
Мука	1 ст. л.
Телятина, бланшированная, очищенная от пленки и нарезанная кубиками	125 г
Петушиные гребешки, бланшированные	8 шт.
Каперсы	30 г
Процеженный сок лимона	1 шт.

Нашпигуйте заднюю ногу барашка полосками свиного сала. Положите мясо в овальную керамическую посуду вместе с бульоном из костей, солью, перцем и ароматическим букетом. Скатайте тесто из муки и воды в длинную полоску, обверните ею край посуды и накройте крышкой, прижав полоску так, чтобы в кастрюлю не попадал воздух. Поставьте посуду в духовку с температурой 150 °С на 4—5 ч.

Поджарьте на сливочном масле грибы, посыпьте их мукой и добавьте телятину, петушиные гребешки и каперсы. Когда мясо барашка будет готово, слейте из кастрюли жидкость, процедите ее, удалите жир и смешайте с грибной смесью. Полейте полученным соусом мясо и варите на слабом огне, накрыв крышкой, примерно 30 мин. Добавьте к соусу лимонный сок и приправьте специями. Нарежьте мясо барашка ломтями и подавайте вместе с соусом.

PIERRE DE LUNE.
LE NOUVEAU CUISINIER.



Задняя нога барашка с чесноком и хлебным соусом

Англичане любят не только запеченную заднюю ногу барашка, но также вареную и тушеную. Блюдо, рецепт которого представлен ниже, дополненное чесноком и классическим английским хлебным соусом, настолько сытно, что позволит, несмотря на относительную дороговизну мяса, накормить половиной задней ноги от шести до восьми человек, а в качестве гарнира к нему нужно подавать отварной молодой картофель, приправленный сливочным маслом с петрушкой.

На 6—8 порций:

Половина задней ноги барашка, с удаленным жиром	2 кг
Луковица среднего размера, нарезанная кружочками	1 шт.
Крупная морковь, нарезанная кружочками	1 шт.
Смесь сухих трав	1 ст. л.
Оливковое масло	2 ст. л.
Мука	2 ст.л .
Сухое белое вино	0,35 л
Вода	0,35 л
Головки чеснока, разделенные на дольки	2 шт.
Соль и перец	
Ароматический букет или петрушка и лавровый лист	
Сельдерей и апельсиновая цедра	
Свежие хлебные крошки	60 г
Сливочное масло	30 г

Возьмите кастрюлю подходящего размера, чтобы в ней поместилось все мясо целиком, и положите в нее мясо. Посыпьте его луком, морковью и травами и слегка полейте все оливковым маслом. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте на средний огонь и тушите мясо 30 мин., переворачивая его через каждые 15 мин.

Выньте из кастрюли мясо, а лук и морковь посыпьте мукой. Помешивайте на огне 3—4 мин., пока не получится легкий, не очень густой соус золотистого цвета. Добавьте вино и воду, доведите до кипения, затем процедите соус через сито. Овощи хорошо отожмите.

Снова положите мясо в кастрюлю и полейте процеженным соусом. Вокруг мяса выложите неочищенные дольки чеснока. Приправьте специями и добавьте ароматический букет. Теперь или поставьте кастрюлю в предварительно нагретую до 180 °С духовку на 1 ч., или продолжайте готовить на плите, плотно закрыв кастрюлю крышкой, чтобы жидкость едва кипела.

Выньте мясо и положите на сервировочное блюдо. Удалите из кастрюли ароматический букет и с помощью ложки с отверстиями выньте чеснок. Рассыпьте чеснок по мясу и поставьте мясо в теплую духовку. Снимите с поверхности соуса накопившийся жир и доведите соус до кипения. Бросьте в него хлебные крошки, и пусть он готовится еще 10 мин. Добавьте в соус сливочное масло и приправьте специями. Подавайте на стол нарезанные ломти барашка (каждый с несколькими дольками чеснока) и положите сбоку хлебный соус. Обедающий может либо высосать мягкое содержимое чесночной дольки, либо выжать его вилкой и, смешав с соусом, добавить к картофелю.

JUDITH OLNEY.
COMFORTING FOOD

Задняя нога барашка с овощами

Gigot de Mouton aux Légumes

На 8—10 порций:

Задняя нога барашка	1 шт.
Бекон или свиной шпиг, нарезанный тонкими полосками	60 г
Окорок, нарезанный тонкими полосками	60 г
Небольшой кочан капусты, разрезанный на 4 части	1 шт.
Репа, разрезанная на 4 части	500 г
Пастернак, нарезанный кусками	2—3 шт.
Мелкий репчатый лук	250 г
Корень сельдерея, нарезанный кусками	1 шт.
Морковь, разрезанная на куски	500 г
Головка кудрявого цикория, нарезанная лоскутами	1 шт.
Салат-латук, нарезанный лоскутками	2 шт.
Лук-порей	4 шт.
Эскалоп из телятины, очень тонко отбитый	1 шт.
Свиной шпиг или кожа	60 г
Вода	$^1/_2$ л
Лимонный сок (необязательно)	2 ст. л.
Свежемолотый перец	

Для соуса мирпуа:

Сливочное масло	30 г
Морковь, репа, сельдерей, нарезанные мелкими кубиками	по 60 г
Лавровый лист, искрошенный	1 шт.
Рубленая петрушка	1 ст. л.
Соль и перец	

Нашпигуйте заднюю ногу барашка полосками бекона и окорока. По очереди бланшируйте в большой кастрюле каждый из видов овощей по 1 мин. Выньте и дайте стечь жидкости.

Для приготовления соуса мирпуа растопите сливочное масло и поджарьте на нем оставшиеся компоненты в течение примерно 5 мин. Выложите полученную смесь на дно большой тяжелой кастрюли.

Положите заднюю ногу барашка в кастрюлю и уложите вокруг нее бланшированные овощи. Покройте мясо барашка эскалопами из телятины, а затем свиным шпигом или кожей. Добавьте воды. Плотно накройте кастрюлю и тушите в очень слабо нагретой духовке (130 °С) в течение 12 ч.

Переложите мясо барашка на подогретое сервировочное блюдо и выложите вокруг него овощи, сохраняя их, если возможно, неповрежденными. Соус, процедив, перелейте из кастрюли в соусник и прокипятите, снимая жир, чтобы уварить до желаемой консистенции. Полейте соусом мясо и овощи и сбрызните их, если хотите, лимонным соком. Посыпьте небольшим количеством молотого перца и подавайте на стол.

LOUIS AUGUSTE DE BOURBON.
LE CUISINIER GASCON

Тушеное мясо барашка с цикорием

Braisé d'Agneau a la Chicorée

На 12 порций:

Лопатки барашко, очищенные от кастей	2 шт.
Сливочное масло	200 г
Веточки чабреца	2 шт.
Соль и перец	
Большой тонкий ломоть свиного шпига	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,15 л
Головки цикория-эндивия с удаленной сердцевиной	4—5 шт.
Лимоны, разрезанные на 4 части	2 шт.

Внутрь мяса каждой лопатки барашка положите по 30 г сливочного масла, веточку чабреца и щепотку соли, сверните каждую лопатку и обвяжите ниткой. Выложите большую кастрюлю свиным шпигом, положите 100 г сливочного масла и влейте 0,1 л бульона из костей. Положите сюда же мясо, накройте крышкой и тушите на сильном огне 4—5 мин., пока дно кастрюли не начнет шипеть. Уменьшите огонь и продолжайте тушить мясо, время от времени переворачивая его, в течение полутора часов. Если сок начнет высыхать, время от времени добавляйте по нескольку полных ложек воды или бульона.

В это же время доведите до кипения подсоленную воду в большой кастрюле, добавьте цикорий и варите 20 мин. Выньте его, тщательно обсушите, затем мелко порубите. Поджарьте цикорий на оставшемся сливочном масле в течение примерно 10 мин. и приправьте солью и перцем.

Переложите мясо на большое подогретое сервировочное блюдо. В кастрюлю для тушения добавьте еще немного бульона, тщательно размешайте, чтобы развести засохший сок, и процедите жидкость. Полейте небольшим количеством полученного бульона цикорий и подавайте его в глубоком блюде вместе с мясом барашка. Оставшуюся жидкость, в которой готовилось кушанье, перелейте в соусник и украсьте блюдо четвертинками лимона.

MME. JEANNE SAVARIN (EDITOR).
LA CUISINE DES FAMILLES.

Лопатка барашка в форме дыни

Épaule de Mouton en Ballon

Технологию разделки лопатки барашка вы найдете на с. 12. Как нашпиговать лопатку барашка, а также другой метод запекания мяса в духовке перед тем, как его тушить, см. на с. 68.

Приготовленное таким способом мясо подавайте к столу на слое пюре из щавеля, цикория-эндивия под белым или красным соусом, тушеных корнеплодов или под бархатистым соусом *(рецепт на с. 166)*, смешанным с соком, выделившимся при тушении мяса.

На 6—8 порций:

Лопатка барашка, очищенная от костей, которые нужно сохранить	1 шт.
Свиной шпиг, половина которого нарезана тонкими полосками, а остальное — тонкими ломтиками	175 г
Соль и перец	
Молотая гвоздика	1 ч. л.
Молотый душистый перец	1 ч. л.
Молотый мускатный «цвет»	½ ч. л.
Рубленая петрушка	2 ст. л.
Зеленый лук, рубленый	2 шт.
Морковь, нарезанная кружочками	2 шт.
Лук, нарезанный кружочками	2 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Веточки чабреца	2 шт.
Рубленый базилик	1 ст. л.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	¼ л

Обваляйте полоски шпига в смеси соли, перца, гвоздики, душистого перца, мускатного «цвета», петрушки и зеленого лука. Нашпигуйте внутреннюю часть лопатки барашка полученными полосками. Сшейте края мяса и стяните их вместе, как будто вы хотите застегнуть ткань на пуговицы. Придайте куску круглую форму, как у дыни.

В глубокую кастрюлю положите морковь, лук, лавровый лист, чабрец, базилик и измельченные кости лопатки. Наверх выложите мясо зашитым краем книзу. Полейте мясо бульона из костей и обложите ломтиками шпига, а затем жиропроницаемой бумагой. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в предварительно нагретую до 170 °С духовку на 2—3 ч., пока мясо не станет совсем мягким.

Переложите мясо на сервировочное блюдо. Процедите мясной сок в небольшой соусник и уварите на среднем огне, снимая жир, пока он не приобретет консистенцию сиропа. Полейте мясо полученным соусом и подавайте на стол.

A. BEAUVILLIERS.
L'ART DU CUISINIER.

Лопаточная часть барашка с репой

Hammelschulter mit WeiBen Rüben

На 4-6 порций:

Мясо лопаточной части барашка, очищенное от костей и свернутое в рулет	0,5—1 кг
Сливочное масло	60 г
Мука	1 ст. л.
Крепкий бульон из костей (с. 165)	0,35 л
Соль и перец	
Молотый душистый перец	
Репа, нарезанная кусками	500 г

Подрумяньте мясо барашка со всех сторон, использовав для этого половину указанного количества сливочного масла. В мясном соке подрумяньте муку, добавьте бульон из костей и доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и душистым перцем. Накройте крышкой и осторожно варите примерно полтора часа, пока мясо не станет мягким. Тем временем в кастрюле растопите оставшееся сливочное масло, положите в него репу, накройте крышкой и тушите примерно 15 мин., время от времени помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Когда мясо будет почти готово, добавьте к нему репу. Когда и мясо, и репа будут окончательно готовы, переложите мясо на сервировочное блюдо и выложите вокруг него репу. Из соуса удалите жир, процедите его и полейте им блюдо.

ELIZABETH SCHULER.
MEIN KOCHBUCH.

Лопаточная часть барашка с рагу из репы

Это английская версия XVIII века классического французского рецепта.

На 8 порций:

Лопатко барашка, очищенная от костей	1 шт.
Сырой бекон, нарезанный тонкими ломтиками	125 г
Телятина без костей, нарезанная тонкими ломтиками	125 г
Ароматический букет или смесь петрушки, майорана, чабреца и кервеля	1 шт.
Горошины перца	5 шт.
Листики мускотного «цвета»	2—3 шт.
Гвоздика	6 шт.
Большая луковица	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	
Репа, нарезанная кусками	8—10 шт.
Соль и перец	
Белое вино	1/4 л
Грецкие орехи или кетчуп с грибами	2 ст. л.
Сливочное масло и мука, смешанные вместе по	15 г
Барбарис	

Для начинки из сладкого мяса:

Сладкое мясо (поджелудочная или щитовидная железо), бланшированное и нарезонное кубиками	1—2 шт.
Петушиные гребешки (необязательно)	1—2 шт.
Трюфели, нарезанные	15 г
Сморчки, нарезанные	15 г
Грибы, порубленные	60 г
Порошок мускатного «цвета»	1/4 ч. л.
Соль и перец	
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	1/4 л
Сливочное масло и мука, смешанные по	15 г
Взбитые яичные желтки	2 шт.

Для приготовления начинки отварите сладкое мясо, петушиные гребешки (если вы их используете), трюфели и сморчки, грибы, мускатный «цвет», соль и перец — все вместе в бульоне из костей на слабом огне в течение примерно 15 мин., пока бульон слегка не уварится, а все составные части не станут мягкими. Выключив огонь, добавьте в бульон сливочное масло и муку или яичные желтки, затем смесь снова нагрейте и, не доводя до кипения, дайте соусу загустеть. Остудите соус.

Нафаршируйте лопатку барашка и восстановите ее первоначальную форму. Возьмите большую глубокую кастрюлю для тушения, выложите ее дно беконом и кусками телятины и положите ароматический букет, горошинки перца, мускатный «цвет», гвоздику, лук и фаршированное мясо. Залейте бульоном, чтобы оно было целиком покрыто, плотно закройте кастрюлю крышкой и тушите в течение 2 ч. на слабом огне. В кипящей воде бланшируйте репу примерно 20 мин. Выньте ее, дайте стечь воде и положите в теплое место.

Переложите мясо на подогретое сервировочное блюдо и поставьте в теплое место. Из подливки, в которой тушилось мясо, удалите жир и процедите ее, приправьте солью и перцем, затем добавьте вино, кетчуп и сливочное масло с мукой. Варите соус, пока он не станет густым и однородным, затем положите в него репу, встряхните раз или два и вылейте в мясо. Украсьте барбарисом.

RICHARD BRIGGS.
THE ENGLISH ART OF COOKERY.

Барашек, фаршированный кускусом

Quartier de Mouton Farci au Couscous

На 10—12 порций:

Передняя четверть барашка (лопатка и ребра)	3—4 кг
Сливочное масло	200 г
Соль и перец	
Большие луковицы, натертые	2 шт.
Порошок шафрана	1/2 ч. л.
Мед	4 ст. л.
Палочка корицы	5 см

Для начинки из кускуса:

Кускус	1 кг
Ростительное масло	1 ст. л.
Соль	
Вода с флердоранжем	1/4 л
Сливочное масло	350 г
Сахар	750 г
Изюм без косточек	600 г
Молотая корица	2 1/2 ст. л.
Миндаль, бланшированный и обжаренный в растительном масле, крупно потолченный в ступке	450 г

Сначала приготовьте начинку из кускуса. Налейте 5 л воды в специальную посуду для приготовления кускуса или в обычную большую кастрюлю и доведите до кипения. Сбрызните кускус растительным маслом и расположите его, завернув в марлю, над кипящей водой. Пусть варится на пару в течение 30 мин.

Положите кускус в широкую мелкую миску, встряхните и слегка подавите, чтобы раздавить все комья. Дайте ему охладиться, посолите, полейте 2 столовыми ложками воды с флердоранжем и 3 столовыми ложками растопленного сливочного масла, посыпьте 6 столовыми ложками сахара. Тщательно перемешайте. Оставьте на 15 мин., затем вновь положите его вариться на пару.

Когда над поверхностью кускуса появится пар, снимите его с огня, снова встряхните и сбрызните небольшими количествами воды с флердоранжем, растопленного сливочного масла и посыпьте сахаром. Оставьте на 15 мин., затем снова поставьте на огонь. Повторите эту операцию еще шесть раз, каждый раз давая кускусу постоять 15 мин., прежде чем снова поставить его вариться на пару.

В последний раз в кастрюлю под кускус положите изюм. Когда пар появится над поверхностью кускуса, переложите кускус и изюм в миску, встряхните, чтобы отделить сгустки, и добавьте корицу и миндаль.

Осторожно сдвиньте кожу на лопатке барашка, стараясь ее не повредить. Начините пространство под кожей примерно половиной кускусовой смеси, затолкав ее внутрь как можно глубже. Осторожно подшейте кожу к мясу.

В большой кастрюле растопите сливочное масло и положите в него мясо, кожей вниз. Приправьте солью и перцем, добавьте лук и шафран и влейте 1 л воды. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на слабый огонь. Спустя 30 мин. осторожно переверните мясо, не повредив фаршированную часть.

Время от времени поливайте мясо жидкостью, в которой оно тушится. Мясо можно считать готовым, когда его можно будет легко отделить от костей (спустя 3—4 ч. после начала тушения). В этот момент добавьте в мясную подливку мед и корицу и тушите, не накрывая крышкой, пока соус слегка на загустеет. Снимите кастрюлю с огня.

За 30 мин. до окончания готовки выньте мясо из кастрюли, положите на противень, поставьте в предварительно нагретую до 220 °С духовку и запекайте, пока поверхность мяса не подрумянится. Разогрейте оставшийся кускус над кипящей водой. Подогрейте соус и выньте из него палочку корицы.

Подавайте на стол фаршированное мясо на горячем сервировочном блюде, полив его соусом, вместе с маленькими чашками с кускусом.

AHMED LAASRI.
240 RECETTES DE CUISINE MAROCAINE.

Лопатка барашка по-каталонски

Épaule de Mouton a la Catalane

На 6 порций:

Лопатка барашка, очищенная от костей и свернутая в рулет с 2 дольками чеснока внутри	1 шт.
Соль и перец	
Ломтики свиного окорока	2 шт.
Большая луковица, нарезанная кусками	1 шт.
Морковь, нарезанная кружками	2 шт.
Топленый свиной жир	30 г
Мука	2 ст. л.
Сухое белое вино	0,25 л
Вода или куриный бульон *(с. 165)*	0,2 л
Лавровый лист	2 шт.
Веточки чабреца	3 шт.
Рубленая петрушка	2 ст. л.
Дольки чеснока, 2 — порубленные и 1 — бланшированная	3 шт.
Полоска сухой апельсиновой кожуры	1 шт.
Панировочные сухари (необязательно)	3 ст. л.

Натрите мясо солью и перцем. Положите в кастрюлю окорок, лук, морковь и мясо барашка. Полейте растопленным свиным жиром или жиром, вытекающим из жарящегося мяса. Подрумяньте мясо на среднем огне. Затем накройте крышкой, уменьшите огонь и тушите в течение 30 мин.

Выньте мясо и окорок из кастрюли. Смешайте муку с подливкой и подрумяньте на среднем огне. Добавьте вино и воду или бульон, тщательно перемешайте и доведите до кипения. Полученный соус процедите.

Снова положите мясо барашка в кастрюлю и добавьте соус, лавровые листья, чабрец, петрушку, бланшированный чеснок и апельсиновую кожуру. Накройте крышкой и тушите 20—25 мин., пока мясо не станет мягким. Непосредственно перед тем как снять кастрюлю с огня, нарежьте окорок кубиками и положите в кастрюлю. Если соус слишком жидкий, загустите его, добавив толченые сухари.

MARIE-THÉRÈSE CARRÉRAS AND GEORGES LAFFORGUE.
LES BONNES RESETTES DU PAYS CATALAN.

Фаршированная лопатка барашка по-беррийски

Épaule de Mouton a la Mode du Berry

На 6—8 порций:

Лопатка барашка, с удаленными костями	1 шт.
Соль и перец	
Лук-порей, белые части	3 шт.
Черешки сельдерея	2 шт.
Ароматический букет	1 шт.
Луковица, нашпигованная гвоздикой	1 шт.
Морковь, разрезанная пополам вдоль	2 шт.
Сельдерей, разрезанный на четыре части	500 г
Крупные картофелины, разрезанные на четыре части	3 шт.
Сливочное масло	100 г

Для начинки:

Колбасный фарш	250 г
Долька чеснока, мелко порубленная	1 шт.
Яйцо	1 шт.
Рубленая петрушка	1 ч. л.
Свежие хлебные крошки, замоченные в бульоне *(с. 165)*	40 г
Луковица, порубленная и поджаренная на сливочном масле	1 шт.
Соль и перец	
Смесь специй	1 ч. л.

Смешайте в миске все компоненты начинки. Нафаршируйте лопатку барашка полученной смесью. Сверните мясо и обвяжите его ниткой, так чтобы вся начинка была внутри.

Положите фаршированную лопатку в глубокую овальную кастрюлю и залейте водой, покрыв ею мясо. Добавьте по 10 г соли на каждый литр воды. Доведите до кипения, снимите пену и добавьте лук-порей, сельдерей, ароматический букет, лук и морковь. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите примерно час с четвертью. Затем добавьте сельдерей и варите еще 25 мин. Добавьте картофель.

Варите, пока картофель не будет готов, затем выньте все овощи, дайте жидкости стечь и протрите овощи через сито. Потушите овощное пюре в сотейнике на сильном огне, постоянно помешивая. Когда пюре станет плотным и сухим, снимите его с огня и размешайте со сливочным маслом. Если пюре получилось слишком густым, добавьте к нему несколько столовых ложек подливки.

Удалите нитки и выложите мясо на овальное сервировочное блюдо. Полейте его несколькими столовыми ложками подливки и подавайте на стол вместе с оставшейся подливкой, перелитой в соусник, и овощным пюре, выложенным на другое блюдо.

PAUL BOCUSE.
THE NEW CUISINE.

Тушеное мясо по-ланкаширски с картофелем

На 6 порций:

Отбивные котлеты из мяса взрослого барана или молодого барашка, с зачищенными ребрышками	6 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Топленый свиной жир	100 г
Мука	
Соль и перец	
Крупные луковицы, порубленные	6 шт.
Морковь, порубленная	1 кг
Картофель, нарезанный тонкими ломтиками	1 кг
Живые устрицы, вынутые из раковин (необязательно)	1—2 шт.
Водо	
Сахор	

Нагрейте большой керамический горшок с подходящей по размеру крышкой на слабом огне или в духовке, нагретой до 180 °С.

На дно положите лавровый лист и 15 г жира. Отбивные из баранины посыпьте мукой и перцем, затем подрумяньте с обеих сторон на 30 г топленого свиного жира. Снимите отбивные со сковороды и уложите их боком в горшок, ребрышками кверху. Поджарьте лук в 30 г топленого свиного жира и уложите его между отбивными. Посыпьте мукой морковь, подрумяньте ее на оставшемся жире и уложите вместе с луком. Наверх выложите ломтики картофеля, чтобы они частично перекрывали друг друга, как плитки шифера на крыше. Посолите и поперчите, если считаете нужным, и, если можете, добавьте несколько устриц (их не надо жарить) под картофель.

Возьмите жир, на котором вы все жарили, загустите его мукой и, размешивая, подрумяньте, влейте кипящей воды и готовьте, размешивая, пока подливка не будет совсем готова. Приправьте перцем и солью, затем не забудьте посыпать сахаром.

Вылейте подливку в горшок с овощами и мясом до уровня картофеля, накройте горшок крышкой и запекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 2 ч. Незадолго до того как подавать блюдо на стол, снимите крышку, сделайте огонь сильнее или увеличьте температуру духовки до 190 °С и дайте картофелю подрумяниться.

JOAN POULSON.
OLD LANCASHIRE RECIPES.

Тушеное мясо по-ирландски

Чтобы приготовить настоящее тушеное мясо по-ирландски, надо использовать не баранину, а мясо козленка. В те отдаленные дни овца была слишком дорогой, чтобы в бедной семье могли приготовить ее на обед, а молодой козленок, за исключением его шкуры, не имел особой ценности.

Нельзя тушить морковь вместе с мясом, потому что при длительном приготовлении она становится безвкусной. Ее нужно

приготовить отдельно и подать на стол вместе с мясом. Традиционным гарниром к тушеному мясу по-ирландски считается маринованная красная капуста.

На 6 порций:

Постное мясо шейной части барашка, разрезанное на 8—10 частей поперек	1,5 кг
Картофель, 3 шт. — порезанные ломтиками	12 шт.
Большие луковицы, нарезанные ломтиками	4 шт.
Соль и перец	
Веточка чабреца	1 шт.
Вода	1/2 л

Положите в кастрюльку нарезанный тонкими ломтиками картофель, затем слой нарезанного кружками лука и куски барашка. Хорошо посолите. Добавьте чабрец и выложите еще один слой лука. Покройте оставшимся картофелем, который при тушении не должен развалиться.

Снова приправьте специями и добавьте воды. Накройте горшок фольгой и очень плотно прилегающей крышкой. Тушите в духовке при температуре от 170 до 180 °С в течение 2 ч. или осторожно варите на плите то же время. Добавьте специй, если нужно.

Картофель, нарезанный тонкими ломтиками, лежащий на дне горшка, должен размягчиться и вместе с мясным соком образовать густой соус; картофель, лежащий сверху, должен сохранить свою форму. Мясо, тушенное таким способом, очень легко усваивается.

MONICA SHERIDAN.
MY IRISH COOK BOOK.

Тушеное мясо по-болтонски с овощами

На 4 порции:

Мясо толстого края спины барошка с удаленным жиром, нарезанное кусками	1 кг
Топленый свиной жир	30 г
Луковица, нарезанная тонкими кружками	1 шт.
Мука	30 г
Крепкий бульон из костей (с. 165)	0,45 л
Соль и свежемолотый перец	
Сахар	
Почки барошка, со снятой кожей и вынутой сердцевиной, нарезанные ломтиками	4 шт.
Грибы, разрезанные на четыре части	125 г
Картофель, нарезанный тонкими ломтиками	1 кг
Сливочное масло	15 г

Разогрейте на сковороде топленый свиной жир и подрумяньте на нем со всех сторон куски мяса. Переложите куски баранины в глубокую кастрюлю, используя ложку с отверстиями, чтобы стекал жир. Теперь на том же жире осторожно поджарьте лук до бледно-золотистого цвета. Смешайте с мукой и дайте ей подрумяниться, затем медленно добавляйте, все время помешивая, мясной бульон, чтобы сделать подливку однородной. Приправьте подливку солью, перцем и щепоткой сахара.

Выложите почки слоем на куски мяса, затем слоем положите грибы. Каждый слой хорошенько приправьте солью и перцем. Влейте подливку. Уложите ломтики картофеля, чтобы они частично перекрывали друг друга, как рыбья чешуя. Чтобы увлажнить картофель, смажьте его сверху сливочным маслом.

Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в предварительно нагретую до 170 °С духовку на 2 ч. За 30 мин до окончания готовки снимите крышку, чтобы дать картофелю подрумяниться.

CAROLINE CONRAN.
BRITISH COOKING.

Рагу из шейной части барана

В качестве гарнира подайте ломтики лимона, маринованную и нарезанную ломтиками свекловицу и тертый хрен.

На 4 порции:

Шейка барашка с удаленными жиром и костями, которые нужно сохранить	1 шт.
Соль	
Бекон, половино — нарезанный ломтиками, остальное — тонкими полосками	100 г
Ароматический букет	1 шт.
Смесь специй	1 ч. л.
Лимон, кожуру нарезать полосками	1 шт.
Красное вино и вода	по 0,3 л
Сливочное масло	60 г
Толченые сухари	40 г
Молодые грибы, слегка отваренные в течение 4 минут, или маринованные	200 г

Слегка посолите мясо и оставьте его лежать до следующего дня. Пока же положите в кастрюлю кости вместе с ломтиками бекона, ароматическим букетом, половиной указанного количества специй и лимонной кожурой, добавьте вино и воду. Варите, накрыв крышкой, в предварительно нагретой до 180 °С духовке в течение 2 ч. Бульон процедите.

На следующий день нашпигуйте жирную часть баранины оставшейся лимонной кожурой, а постную часть мяса — полосками бекона. Посыпьте сухарями и оставшимися специями. Положите мясо в кастрюлю и налейте процеженного бульона, чтобы он покрывал мясо до середины. Накройте кастрюлю крышкой и тушите на очень слабом огне в течение 4 ч., добавляя, если нужно, еще бульона. Переложите мясо на горячее сервировочное блюдо. В маленькой кастрюльке растопите сливочное масло и смешайте его с бульоном, в котором тушилось мясо. Добавьте грибы. Полейте полученным соусом мясо и подавайте его горячим на стол.

R. BRADLEY.
THE COUNTRY HOUSEWIFE AND LADY'S DIRECTOR.

Бараньи отбивные с помидорами

На 4 порции:

Отбивные котлеты из баранины с удаленным жиром	4 шт.
Крупные помидоры, нарезанные ломтиками	3—4 шт.
Соль и перец	
Луковицо, порубленная	1 шт.
Водо	0,25 л
Процеженный сок лимона	1 шт.
Рубленая петрушко	
Кайенский перец (необязотельно)	

Положите отбивные в кастрюлю для тушения вместе с помидорами, солью, перцем, луком и добавьте воды. Пусть все это тушится на слабом огне примерно 1 ч., пока отбивные не станут мягкими.

Выньте отбивные и дайте стечь жидкости. Затем разомните помидоры с бульоном и пропустите через сито; полученная подливка должна быть достаточно густой. Влейте в нее лимонный сок и положите в подливку отбивные. Отбивные вместе с подливкой снова положите в кастрюлю для тушения и поварите, посыпав рубленой петрушкой. Затем выложите на блюдо. Небольшое количество кайенского перца улучшит вкус помидоров.

MRS. J. ATRUTEL.
AN EASY AND ECONOMICAL BOOK OF JEWISH COOKERY.

Запеченные котлеты из мяса барашка с картофелем

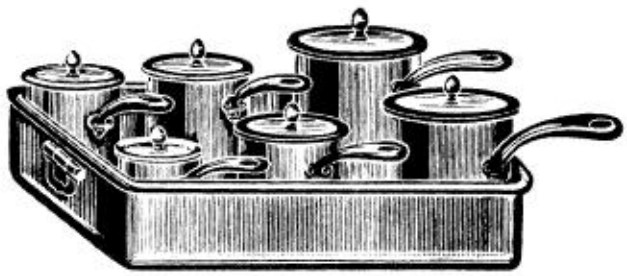
Costolette d'Agnello in Tortiera

На 6 порций:

Котлеты из мясо молодого барошка	12 шт.
Лукавица, нарезанная кружками	1 шт.
Лук-порей, рубленый	1 шт.
Долька чесноко, рубленая	1 шт.
Помидоры, очищенные от кожицы и семян	5 шт.
Соль и свежемолотый черный перец	
Картофель, нарезонный ломтиками	6 шт.
Рубленый орегано	2 ст. л.
Топленый свиной жир	30 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,125 л

Смажьте внутренние стенки жаростойкой кастрюли топленым свиным жиром. Смешайте лук, лук-порей, чеснок и помидоры и положите половину этой смеси в кастрюлю. Сверху выложите отбивные котлеты. Посыпьте еще небольшим количеством овощной смеси. Приправьте солью и перцем. Покройте мясо картофелем и добавьте остаток овощной смеси. Посыпье орегано, немного посолите и поперчите. Усейте кусочками свиного жира. Добавьте бульон из костей, накройте фольгой и тушите в предварительно нагретой до 190 °С духовке в течение 45 мин. Затем снимите фольгу и тушите еще примерно 15 мин. Мясо барашка и картофель должны стать совсем мягкими.

FRANCO LAGATTOLLA.
THE RECIPES THAT MADE A MILLION.



Тушеные отбивные из мяса барашка с окороком

Côtelettes de Mouton Amoureuses

На 6 порций:

Толстые отбивные котлеты из мяса барашка, очищенные от жира	6 шт.
Свиной шпиг, нарезанный лосками	60 г
Сливочное масло	30 г
Веточки петрушки	3—4 шт.
Веточки чаберо	3—4 шт.
Окорок, нарезанный тонкими полосками	100 г
Луковицы, норезонные кружками	2 шт.
Морковь, норезанная кружками	2 шт.
Пастернак, нарезонный кубиками	2 шт.
Оливковое масло	2 ст. л.
Шампанское или белое вино	0,25 л
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,1 л

Нашпигуйте отбивные шпигом. Слегка обжарьте их на сливочном масле, вместе с петрушкой и чабером до полуготовности. Тем временем слегка обжарьте на растительном масле окорок, лук, морковь и пастернак. Переложите отбивные в кастрюлю вместе с овощами, разбавьте выделившийся сок вином и вылейте его в кастрюлю с овощами вместе с бульоном из костей. Тушите, пока отбивные не будут готовы, а объем соуса не уменьшится. Удалите из соуса жир и полейте им отбивные и окорок.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE.

Котлеты из барашка по-матросски

Hammel Koteletten nach Seemannsart

На 4 порции:

Толстые котлеты из мяса барашка	4 шт.
Соль и перец	
Сливочное масло (необязательно)	15 г
Белое вино	15 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,15 л
Маленькие луковицы	12 шт.
Бекон, мелко порубленный	125 г
Морковь, мелко порубленная	1 шт.
Корень гамбургской петрушки, мелко порубленный	1 шт.
Чобер, мелко порубленный	1 ст. л.
Петрушка, мелко порубленная	2 ст. л.
Настойка полыни на уксусе	1 ст. л.

Посыпьте котлеты солью и перцем и жарьте их на сливочном масле, пока они слегка не подрумянятся, или жарьте на гриле по 1 мин. с каждой стороны. Полейте котлеты вином и бульоном из костей, добавьте лук, накройте крышкой и тушите 30 мин.

Добавьте бекон, морковь, корень петрушки, чабер, петрушку и уксус, а также по желанию специй и тушите еще 10 мин., пока котлеты и овощи не станут мягкими.

FRED METZLER AND KLAUS OSTER.
AAL BLAU UND ERROTHETES MADCHEN.

Баранья ножка с чесноком

Souris aux Aulx

На 4 порции:

Ножки с удаленным подкожным жиром	1—1,5 кг
Оливковое масло	3 ст. л.
Дольки чеснока, неочищенные	15—20 шт.
Мелко истолченные сухие травы	1/2 ч. л.
Сухое белое вино	0,125 л

Используйте тяжелую, покрытую с внутренней стороны оловом медную кастрюлю такого размера, чтобы в ней поместились куски мяса. К кастрюле надо иметь плотно закрывающуюся крышку.

Посолите мясо и слегка подрумяньте его на растительном масле. Добавьте чеснок, накройте крышкой и тушите на очень слабом огне, время от времени переворачивая мясо, в течение полутора часов или дольше, чтобы мясо стало совсем мягким. Для более равномерного прогрева используйте жаростойкую подставку. В тяжелой медной кастрюле мясной сок будет сохраняться примерно 1 ч.; в посуде из других металлов — гораздо меньше. Когда вся жидкость испарится и мясо начнет шипеть в жире, начинайте добавлять время от времени по столовой ложке воды, так чтобы на дне кастрюли всегда оставался тонкий слой жидкости. Примерно через 1 ч. посыпьте мясо травами.

Когда мясо станет достаточно мягким, прекратите добавлять воду и дайте всей жидкости испариться. Когда мясо снова начнет шипеть в чистом жире, переложите его на блюдо. Вылейте жир и разбавьте застывший сок белым вином, поскоблив стенки кастрюли деревянной ложкой. Протрите сок с чесноком через сито, чтобы избавиться от шелухи. Затем, снова вылив в кастрюлю соус, уварите его, пока на поверхности не появятся пузырьки. Снова положите в кастрюлю мясо, причем соуса должно быть достаточно, чтобы куски мяса были им покрыты. По вкусу добавьте молотого перца.

RICHARD OLNEY.
SIMPLE FRENCH FOOD.

Тыква и ножка барашка с мятой

Это армянское блюдо надо подавать с горячим рисом или сваренной на пару дробленой пшеницей.

На 6 порций:

Мясо с ножки барошка, нарезанное кусками по 5 см	1,5 кг
Соль и перец	
Дольки чеснока, мелко порубленные	2 шт.
Вода	1,5 л
Томатная паста	3/4 л
Лимонный сок	4 ст. л.
Тыква, очищенная от кожуры и семян и нарезанная кусками по 5 см	1—1,5 кг
Сладкий зеленый перец, очищенный от семян и нарезанный квадротиками по 2,5 см	1 шт.
Мята	4 ст. л.

Положите мясо в большую кастрюлю, посыпьте его солью, перцем и чесноком и подрумяньте со всех сторон на среднем огне до светло-коричневого цвета. Налейте воды и доведите ее до кипения. Снимите ложкой образовавшуюся пену. Добавьте томатную пасту и лимонный сок и тушите полтора часа, пока мясо не станет мягким и не будет отделяться от костей.

Выньте мясо с помощью ложки с отверстиями и охладите. Процедите жидкость, в которой мясо тушилось, и охладите, чтобы содержащийся в ней жир образовал корочку. Снимите жир ложкой. Снимите мясо с костей и положите его обратно в кастрюлю.

Добавьте кусочки тыквы и зеленого перца и доведите до кипения. Уменьшите огонь и тушите в течение 1 ч., пока тыква и мясо не станут мягкими. Добавьте, если нужно, еще соли, перца и лимонного сока. Добавьте мяту и тушите еще 1 мин.

SHERIYL LONDON.
EGGPLANT AND SQUASH: A VERSATILE FEAST.

Тушеные ножки барашка с чечевицей

На 4 порции:

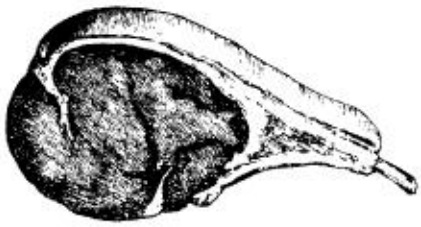
Голени барашка	4 шт.
Сливочное масло	30 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль и перец	
Дольки чеснока	2 шт.
Веточка чабреца	1 шт.
Вода или крепкий бульон из костей *(с. 165)*	
Чечевицо	275 г
Луковица, начиненная 2 гвоздиками	1 шт.
Лавровый лист	1 шт.

Поджарьте голени барашка на сливочном или оливковом масле, пока они не подрумянятся. Добавьте соль и перец, одну дольку чеснока, чабрец и 125 мл воды или бульона. Накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение 1 ч., добавляя, если нужно, еще жидкости.

Положите чечевицу в кастрюльку, залив таким количеством воды, чтобы ее уровень был на 2,5 см выше крупы. Добавьте лук, лавровый лист, оставшуюся дольку чеснока и полторы чайные ложки соли. Не доводя до сильного кипения, тушите чечевицу примерно 1 ч., пока она не станет мягкой, но не разварившейся.

Смешайте в кастрюле чечевицу с мясом и залейте эту смесь водой, в которой варилась чечевица, и бульоном, оставшимся от мяса. Поставьте в предварительно нагретую до 180 °С духовку на 30 мин., пока мясо не станет совершенно мягким, а чечевица не пропитается мясным соусом. Если в кастрюле будет не хватать жидкости, добавьте еще воды или бульона.

JAMES A. BEARD.
THE FIRESIDE COOK BOOK.



Фрикасе из барашка по-тосканski

Fricassée d'Agneau a la Toscane

На 8 порций:

Мясо барашка без костей, нарезанное кубиками	2 кг
Сырой бекон, порубленный	100 г
Растительное масло	0,1 л
Соль и перец	
Луковица, порубленная	1 шт.
Дольки чеснока	2 шт.
Ароматический букет	1 шт.

Для соуса:

Яичные желтки	8 шт.
Сыр пармезан, тертый	50 г
Сметана	0,1 л
Процеженный сок лимона	1 шт.
Мука	1 ст. л.
Соль и перец	

Положите бекон на сковородку и жарьте на слабом огне, пока из него не потечет жир. Добавьте растительное масло и увеличьте огонь. Приправьте мясо специями. Подрумяньте его в жире и растительном масле, потом добавьте лук, чеснок и ароматический букет. Накройте крышкой и тушите на очень слабом огне, пока мясо не станет мягким (примерно 20 мин.). Слейте излишки растительного масла со сковороды. Смешайте все компоненты соуса и, выключив огонь, положите полученную смесь в кастрюлю. Снова грейте, не доводя до кипения, пока соус не загустеет.

LOUIS MONOD.
LA CUISINE FLORETINE.

Пикантное фрикасе из барашка

Fricassea di Agnello alla Gustosa

На 4 порции:

Мясо грудинки, шейки или лопатки без костей, нарезанное небольшими кусками	850 г
Донышки артишоков, натертые лимоном	8 шт.
Соль и свежемолотый черный перец	
Бекон, нарезанный кубиками	100 г
Сливочное масло	50 г
Растительное масло	3 ст. л.
Крупные луковицы, порубленные	3 шт.
Сухое белое вино	0,1 л
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,175 л
Томатная паста	1 ст. л.
Зеленые оливки, нарезанные, без косточек	90 г
Апельсин, натереть кожуру, сок выжать и процедить	1/2 шт.
Долька чеснока, рубленая	1 шт.
Чабрец	1/4 ч.л.
Ломти домашнего хлеба, поджаренные	8 шт.

Положите донышки артишоков в кипящую подсоленную воду и варите 15 мин., пока они не станут мягкими. Выньте, обсушите и нарежьте кубиками. Поджарьте бекон со сливочным и растительным маслом и луком в глубоком керамическом горшке. Добавьте куски мяса и равномерно подрумяньте на сильном огне, постоянно помешивая деревянной ложкой. Приправьте солью и перцем.

Когда мясо станет золотисто-коричневым, добавьте вино, дайте соусу почти полностью увариться, затем подлейте бульон. Спустя примерно 10 мин. добавьте томатную пасту, донышки артишоков,

оливки, апельсиновую кожуру, чеснок и чабрец. Накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение 1 ч., пока мясо не станет мягким. Переложите мясо в глубокое сервировочное блюдо, накройте крышкой и поместите в теплое место. Влейте в соус апельсиновый сок и слегка уварите на среднем огне. Полейте соусом мясо, гарнируйте его гренками и сразу же подавайте на стол.

SAVINA ROGGERO.
COME SCEGLIERE E CUCINARE LE CARNI.

Мясо барашка с яйцами и лимоном

Abbacchio Brodettato

На 4 порции:

Мясо плечевой части или задней ноги, нарезанное кусками и обвалянное в муке	1 кг
Топленый свиной жир	1 ст. л.
Копченая ветчина, тонко нарезанная	70 г
Луковица, нарезанная кружками	1/2 шт.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,125 л
Вода	0,5 л
Яичные желтки	3 шт.
Процеженный сок лимона	1/2 шт.
Рубленый майоран	1 ст. л.
Рубленая петрушка	2 ст. л.

Поджарьте мясо барашка на топленом свином жире вместе с ветчиной и луком. Приправьте солью и перцем и полейте вином. Залейте горячей водой и тушите на слабом огне, накрыв крышкой, в течение 1 ч., пока мясо барашка не станет мягким. Взбейте яичные желтки с лимонным соком, майораном и петрушкой и смешайте полученную смесь с мясной подливкой. Поставьте кастрюлю в теплое место, но не на огонь и держите, пока яичные желтки не загустят мясную подливку.

FRANCA FESLIKENIAN.
CUCINA E VINI DEL LAZIO.

Фрикасе с укропом

Подавайте это блюдо с отварным картофелем и бобами.

На 4–5 порций:

Мясо лопатки или филейной части ноги на кости	1 кг
Горошины белого перца	8 шт.
Морковь	1 шт.
Лук-порей, нарезанный кусками	1 шт.

Для соуса:

Сливочное масло	25 г
Мука	2 ст. л.
Лимонный сок	1 ст. л.
Укроп, мелко порубленный	3 ст. л.
Яичный желток	1 шт.
Сметана	0,08 л

Положите мясо в кастрюльку. Налейте столько воды, чтобы она покрыла мясо. Прибавьте соли: по 2 чайные ложки на 1 л воды. Доведите до кипения и снимайте пену. Добавьте перец, морковь и лук-порей. Накройте кастрюльку крышкой и варите мясо на слабом огне, около полутора часов, пока оно не станет мягким. Бульон, в котором варилось мясо, процедите. Мясо положите в теплое место.

Чтобы приготовить соус, растопите сливочное масло и добавьте муку, влейте в 300 мл бульона, в котором готовилось мясо. Постоянно размешивая, варите соус до загустения. Добавьте лимонный сок и укроп. Смешайте яичный желток со сметаной. Снимите соус с огня и влейте в него яичную смесь. Соус больше нельзя варить, иначе он свернется. Нарежьте мясо барашка кусками или ломтями и полейте его соусом.

SWEDISH RECIPES.

Филе из мяса барашка в белом соусе

Filetti d'Agnello in Blanchette

Кислый сок, о котором говорится в рецепте, выжат из незрелого винограда.

На 4 порции:

Мясо филейной части	500 г
Сливочное масло	30 г
Грибы, нарезанные	250 г
Ароматический букет	1 шт.
Мука	2 ст. л.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	1/4 л
Яичные желтки	3 шт.
Молоко	0,1 л
Соль и перец	
Сок кислых фруктов или уксуса	1 ст. л.

Растопите в кастрюльке сливочное масло и добавьте к нему грибы и ароматический букет. Разведите в бульоне из костей муку и вылейте в кастрюлю. Варите на среднем огне, пока соус не загустеет и не уменьшится в объеме.

Поджарьте филе барашка на гриле в течение примерно 10 мин., чтобы в середине оно осталось розовым. Затем нарежьте его тонкими ломтями и добавьте соус. Потушите несколько минут.

Смешайте яичные желтки с молоком. Снимите кастрюлю с огня и смешайте яичную смесь с мясным соусом. Снова поставьте на огонь, но не доводите до кипения. Приправьте соус специями. Непосредственно перед подачей на стол добавьте в соус кислый сок или уксус и размешайте.

IL CUOCO PIEMONTESE.

Белое тушеное мясо барашка

Blanquette d'Agneau

На 6 порций:

Небольшая лопатка барашка, мясо которой нарезано кусками	1 шт.
Соль	
Морковь, нарезанная кусками	250 г
Репа, нарезанная кусками	250 г
Лук-порей, нарезанный кусками длиной по 2 см	3 шт.
Дольки чеснока, давленые	2 шт.
Сливочное масло	40 г
Мука	1 ст. л.
Веточки чабреца	2 шт.
Сушеная петрушка	1 ст. л.
Яичные желтки	2 шт.

Положите мясо в кастрюльку, залейте водой и слегка посолите. Доведите до кипения, снимая пену. Добавьте морковь, репу, лук-порей и чеснок. Варите полтора часа.

Выньте из бульона мясо и процедите бульон, удалив овощи. В чистой кастрюле растопите сливочное масло, смешайте с ним муку, потом добавьте 600 мл теплого бульона. Варите этот соус, пока он не загустеет до консистенции крема. Добавьте мясо барашка и чабрец и снова варите в течение 15 мин. Прибавьте сушеную петрушку и варите еще 2 мин. Удалите чабрец.

Смешайте яичные желтки с небольшим количеством соуса. Сняв кастрюлю с огня, влейте в нее яичную смесь и размешайте. Снова поставьте на огонь на 10 с., не давая соусу закипеть. На стол подавайте в глубоком сервировочном блюде.

ÉDOUARD DE POMIANE.
LE CARNET D'ANNA.

Фрикасе из весеннего барашка по-валентиновски

Blanquette d'Agneau de Printemps a la Valentinoise

На 4 порции:

Мясо грудинки или передней части спины, нарезанное на порции	1 кг
Оливковое масло	3 ст. л.
Сливочное масло	40 г
Мука	2 ст. л.
Соль и перец	
Луковицы, нашпигованные гвоздикой	1–2 шт.
Ароматический букет с долькой чеснока	1 шт.
Яичные желтки	3 шт.
Процеженный сок лимона	1 шт.
Рубленая петрушка	

Положите мясо барашка в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на сильный огонь. Когда вода закипит, выньте мясо, обсушите, окуните в холодную воду и снова обсушите. Разогрейте растительное или сливочное масло, положите в него мясо и жарьте примерно 5 мин. Равномерно посыпьте мукой все куски мяса. Налейте достаточно горячей воды, чтобы покрыть мясо полностью. Прибавьте соль, перец, лук и ароматический букет. Накройте крышкой и тушите на слабом огне примерно полтора часа, пока мясо не начнет легко сниматься с костей.

Переложите куски мяса в глубокое сервировочное блюдо. Слегка взбейте яичные желтки с лимонным соком, добавьте несколько столовых ложек бульона, в котором готовилось мясо, и, сняв кастрюлю с огня, влейте в нее полученную смесь и размешайте. Варите 1–2 мин., не давая жидкости сильно кипеть. Через сито вылейте соус на куски мяса, посыпьте его рубленой петрушкой и подавайте на стол.

PAUL BOUILLARD.
LA CUISINE AU COIN DU FEU.

Мясо барашка фрикасе с каперсами и анчоусами

Lammfrikassee mit Kapern und Sardellen

На 4–6 порций:

Мясо барашка без костей, нарезанное кубиками	750 г
Сливочное масло	60 г
Гвоздика	2 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Мелкий лук	125 г
Молотый мускатный «цвет»	1/2 ч. л.
Рубленый базилик	2 ст. л.
Вода	0,3 л
Соль	
Мука	30 г
Лимон без косточек, нарезанный ломтиками	1/2 шт.
Каперсы	2 ст. л.
Белое вино	0,1 л
Филе анчоусов, мелко нарубленное	4 шт.

Разогрейте 30 г сливочного масла и положите в него мясо барашка, гвоздику, лавровый лист, лук, мускатный «цвет» и базилик. Когда мясо подрумянится, добавьте кипящей воды и соли, накройте крышкой и варите 1 ч., пока мясо не станет мягким. В другой кастрюле растопите оставшееся сливочное масло, добавьте муку, размешайте и жарьте 1 мин., затем добавьте 6 столовых ложек бульона, в котором варилось мясо. Когда соус станет однородным, влейте его в мясо. Положите ломтики лимона, каперсы, налейте вино и тушите примерно 5 мин. Непосредственно перед подачей на стол добавьте филе анчоусов.

HENRIETTE DAVIDIS.
HENRIETTE DAVIDIS ILLUSTRIERTES PRAKTISCHES KOCHBUCH.

Мясо барашка с овощами

Hammelfleisch mit Gemüse

На 4 порции:

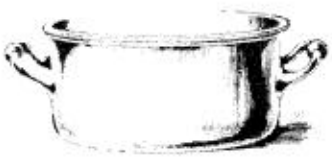
Мясо барашка, нарезанное большими кусками	500 г
Вода	0,6 л
Картофель, 2 или 3 оставить целыми, остальные нарезать толстыми ломтиками	600 г
Соль	
Морковь, нарезанная кубиками	2 шт.
Луковица, нарезанная тонкими кружками	1 шт.
Капуста кольраби, крупно нарезанная	1 шт.
Капуста, нашинкованная	200 г
Лавровый лист	2 шт.
Свежемолотый перец или небольшой кусочек чилийского перца	
Гвоздика	2 шт.
Рубленые петрушко или укроп	

Положите мясо в кастрюлю и залейте водой. Накройте кастрюлю крышкой и доведите до кипения. Как только вода закипит, положите в кастрюлю целые картофелины. Посолите и варите в течение 1 ч., пока мясо не станет мягким. Если надо, добавьте еще воды, чтобы она все время покрывала мясо.

Выньте мясо из кастрюли и слегка охладите. Нарежьте мясо ломтиками или кубиками и положите в другую кастрюлю. Слоями положите оставшиеся овощи, включая нарезанный ломтиками картофель. Добавьте лавровый лист, щепотку перца или кусочек чилийского перца и гвоздику.

Протрите целые картофелины через сито, положите их обратно в бульон и размешайте. Полейте полученным соусом мясо и овощи. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 30—40 мин., пока все овощи не станут мягкими. Подавайте на стол, посыпав рубленой петрушкой или укропом.

KULINARISCHE GERICHTE: ZU GAST BEI FREUNDEN.



Тушеное мясо молодого барашка с чесноком и луком

Карата

В некоторых районах Болгарии душистые травы, такие, как мята и укроп, добавляют в кастрюлю за несколько минут до конца тушения, но это не очень существенно и не может изменить вкус этого действительно пастушеского блюда.

Как вариант данного рецепта есть блюдо под названием «зимняя karama». Для его приготовления вместо мяса барашка используется мясо взрослого барана. Готовится оно так же, но дольше (примерно 2 ч.). Когда мясо будет готово, прибавьте вместо чеснока две или три луковицы, нарезанные кружками и хорошо поджаренные в небольшом количестве вытопленного из баранины жира. Затем продолжайте готовить еще 5 мин.

На 4 порции:

Мясо лопатки или средней части шейки туши молодого барашка на кости	1,5 кг
Мясо филейной части с удаленным жиром	1 кг
Зеленый лук, нарезанный кусочками длиной по 1 см	500 г
Молодой чеснок, нарезанный кусочками длиной по 1 см	100 г
Соль и свежемолотый перец	
Вода	0,5 л

Положите лук и чеснок в широкую мелкую кастрюлю для тушения мяса. Добавьте мясо барашка, немного соли и залейте кипящей водой. Накройте кастрюлю крышкой и варите на слабом огне в течение 1 ч. К этому времени лук и чеснок почти совсем растворятся в соусе, их специфический аромат исчезнет, а мясо будет легко сниматься с кости. Снимите кастрюлю с огня и выньте все кости. Посыпьте блюдо черным перцем и проверьте, не нужно ли добавить приправ. Подавайте тушеное мясо горячим, на нагретом керамическом блюде, по ломтю мяса на порцию, с отварным картофелем.

PETITS PROPOS CULINAIRES I.

Запеканка из мяса барашка и набора овощей

Chanakhi

Это блюдо, распространенное в Средней Азии, ведет свою историю из России.

На 3—4 порции:

Мясо барашка без костей, нарезанное кубиками	500 г
Луковица, мелко порубленная	1 шт.
Картофель, нарезанный ломтиками	750 г
Помидоры, разрезанные пополам	200 г
Стручковая фасоль, нарезанная на кусочки	200 г
Баклажаны, нарезанные кубиками	300 г
Мелко порубленная петрушка	1 ст. л.
Соль и перец	
Вода	0,5 л

Положите кусочки мяса в кастрюлю, лучше всего керамическую. Добавьте лук, картофель, помидоры, фасоль и баклажаны. Посыпьте петрушкой, приправьте солью и перцем и залейте водой. Накройте крышкой и тушите в предварительно нагретой до 180 °С духовке около 2 час., пока мясо не станет мягким. Подавайте на стол в кастрюле.

АКАДЕМИЯ МЕДИЦИНСКИХ НАУК СССР.
КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ.

Мясо барашка, приготовленное пастушкой

Cordero a la Pastora

На 8 порций:

Мясо лопотки, снятое с кости и нарезанное кусочками по 50 г	2 кг
Печень барашка, рубленая	100 г
Мозг барашка	1/2 шт.
Оливковое масло	1/4 л
Луковица, порубленная	1 шт.
Свежие хлебные крошки	2 ст. л.
Кайенский перец	1 ст. л.
Уксус	2 ст. л.
Дольки чеснока	4 шт.
Веточка чабреца	1 шт.
Соль и свежемолотый черный перец	

Налейте в горшок оливковое масло и положите луковицу. Положите мясо и печень и тушите примерно 10 мин. Добавьте хлебные крошки, кайенский перец и уксус. Истолките вместе чеснок, чабрец и мозг и добавьте к мясу. Налейте воды, чтобы оно покрыло все компоненты. Приправьте солью и перцем. Тушите на слабом огне в течение 40 мин., затем дайте блюду постоять около 1 ч., а перед подачей на стол снова разогрейте.

ANA-MARIA CALERA.
COCINA CASTELLANA.

Лопатка барашка с цветной капустой

Épaule d'Agneau aux Choux-Fleurs

На 6 порций:

Мясо плечевой части барашка, нарезанное кусками	1,5 кг
Растительное масло	0,1 л
Лук, нарезанный тонкими ломтиками	3 шт.
Дольки чеснока, рубленые	3 шт.
Молотый имбирь	1/2 ч. л.
Соль	1/2 ч. л.
Порошок шафрана	1/4 ч. л.
Вода	1,5 л
Цветная капуста, разделенная на соцветия	1 кг
Свежий кориандр, порубленный	2 ст. л.
Петрушка, рубленая	2 ст. л.
Паприка	1 ч. л.
Молотый тмин	1/2 ч. л.

Положите мясо барашка в большую кастрюлю вместе с растительным маслом, луком и чесноком. Приправьте имбирем, солью и шафраном и добавьте воды. Доведите до кипения и тушите на среднем огне, закрыв крышкой на три четверти, время от времени помешивая, в течение 1 ч., пока мясо не станет мягким.

Добавьте цветную капусту, кориандр, петрушку, паприку и тмин. Осторожно кипятите, не размешивая, 15—20 мин., пока цветная капуста не станет совсем мягкой.

Подавайте мясо на круглом сервировочном блюде, окружив соцветиями цветной капусты и полив сверху соусом.

FETTOUMA BENKIRANE.
LA NOUVELLE COUSINE MAROCAINE.

Мясо молодого барашка с листовым салатом

Карата

На 8 порций:

Мясо задней ноги молодого барашка на кости	3 кг
Зеленый лук, нарезанный кусочками длиной по 5 см	36 шт.
Луковица, разрезанная на 8 частей	1 шт.
Морковь, нарезанная кусочками по 5 см	1 шт.
Крупные кустики салата-латука, разделенные на листья	2 шт.
Крупные кочаны салата-ромэн, разделенные на листья	2 шт.
Лимон	1/2 шт.
Сливочное масло	30 г
Сахар	1/2 ст. л.
Соль	
Водо	0,25 л
Рубленый укроп	4 ст. л.

Выложите на дно большой кастрюли зеленый и репчатый лук и морковь. Сверху ровным слоем положите листья салата. Не волнуйтесь, если это займет много места — во время варки салат уменьшится в объеме. Удалите весь жир с мяса барашка и натрите куски лимоном. Положите поверх листьев латука. Добавьте сливочное масло, сахар, немного соли и налейте воду. Накройте крышкой и тушите на очень слабом огне примерно 2,5—3 ч., пока мясо не станет мягким и в кастрюле останется примерно 0,5 л жидкости. Тогда добавьте укроп и тушите еще 5 мин.

На стол подавайте сразу же, положив на каждую тарелку несколько листьев салата, а на них — куски мяса. Полейте каждую порцию одной-двумя столовыми ложками бульона, в котором тушилось мясо. Подавайте с теплым французским или итальянским хлебом.

NEŞET EREN.
THE ART OF TURKISH COOKING.

Мясо барашка в горшочках

Agnella «a Cutturo»

Пастухи в Луколи, которые в течение всего лета живут под открытым небом, тушат мясо барашка в медных горшках, которые подвешивают на железных цепях на трех колышках, воткнутых в землю.

На 4 порции:

Мясо задней ноги или лопатки, снятое с кости и нарезанное на порции	1 кг
Растительное масло	4 ст. л.
Топленый свиной жир	30 г
Крупные луковицы, порубленные	2 шт.
Рубленая петрушка	4 ст. л.
Листы шалфея, рубленые	4 шт.
Соль и перец	
Толстые ломти домашнего хлеба	4 шт.

В толстой металлической кастрюле или горшке для тушения нагрейте растительное масло и топленый свиной жир. Положите в кастрюлю мясо вместе с луком, петрушкой и шалфеем. Приправьте солью и перцем. Накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение полутора часов, пока мясо не станет мягким. Если мясо будет слишком сухим и начнет подгорать, добавьте 1—2 столовые ложки воды. В суповые тарелки положите по ломтю хлеба. Когда мясо будет готово, выложите его на ломти хлеба, полейте бульоном и подавайте к столу.

NICE CORTELLI LUCREZI.
LE RICETTE DELLA NONNA.

Мясо барашка или козленка с верхушками аспарагуса

L'Agneau ou le Chevreau aux Pointes d'Asperges

На 4 порции:

Мясо лопатки, шейки или спинной части барашка, нарезанное крупными кусками	1 кг
Растительное масло	0,1 л
Топленый свиной жир	60 г
Растительное масло	4 ст. л.
Соль и перец	
Чабрец и базилик	
Дольки чеснока, неочищенные	2—3 шт.
Сухое белое вино или вода с 2 ст. л. лимонного сока	0,5 л
Верхушка аспарагуса без стеблей	500 г
Лимонный сок	1 ст. л.
Яичные желтки	2 шт.

Поджарьте куски мяса на 4 столовых ложках растительного масла или топленого свиного жира. Приправьте солью и перцем, добавьте щепотку чабреца и базилика, чеснок и влейте вино или воду с лимонным соком. Накройте крышкой и тушите около 1 ч., пока мясо не станет мягким.

Тем временем жарьте верхушки аспарагуса на оставшемся растительном масле в закрытой кастрюле в течение примерно 10 мин., пока они не станут мягкими и не покроются жареной корочкой. Приправьте мясо специями и добавьте к нему верхушки аспарагуса вместе с маслом, на котором они жарились, и лимонный сок. Тушите 6 мин. Столовую ложку соуса смешайте с яичными желтками, затем, сняв с огня, вылейте полученную смесь в кастрюлю и размешайте. Вновь поставьте на огонь на 1—2 мин., чтобы дать соусу загустеть, не доводя его до кипения. Подавайте на стол горячим.

ALBIN MARTY.
FOURMIGUETTO: SOUVENIRS, CONTES ET RECETTES DU LANGUEDOC.

Тушеное мясо барашка по-арлезиански

Sauté d'Agneau à l'Arlésienne

На 4—6 порций:

Мясо лопатки или задней ноги барашка, нарезанное порционными кусками	1 кг
Сливочное масло	30 г
Оливковое масло	0,175 л
Мука	60 г
Дольки чеснока, давленые	3 шт.
Белое вино	0,25 л
Вода	0,5 л
Соль и перец	
Помидоры, очищенные от кожицы и грубо порубленные	500 г
Баклажаны, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками	3—4 шт.
Зеленые оливки, без косточек	125 г
Рубленая петрушка	

Нагрейте сливочное масло и 2 столовые ложки растительного масла. Положите мясо и жарьте на сильном огне, пока мясо хорошо не подрумянится. Посыпьте одной столовой ложкой муки, размешайте и слегка подрумяньте муку. Добавьте чеснок и жарьте еще 1 мин. Влейте вино и воду, приправьте солью и перцем, накройте крышкой и тушите примерно 30 мин.

Тем временем поджарьте помидоры на 2 столовых ложках растительного масла в течение примерно 10 мин. Посолите ломтики баклажанов и дайте им постоять 10 мин., пока не выделят сок. Ополосните их и обсушите. Слегка посыпьте мукой и затем обжарьте на оставшемся растительном масле в течение примерно 10 мин.

Прибавьте помидоры и баклажаны к мясу и тушите, пока мясо на станет мягким, примерно 30 мин. Добавьте оливки и потушите еще 1—2 мин. Из соуса удалите жир и, если нужно, добавьте специй — их запах должен заметно ощущаться. Перед подачей на стол посыпьте рубленой петрушкой.

LE CORDON BLEU

Тушеное мясо барашка с картофелем

Navarin de Mouton aux Pommes

Вместо картофеля и лука вы можете использовать другие свежие овощи, такие, как морковь, репа или бобы, приготовленные так, как описано на с. 63. Во время тушения не стоит слишком сильно размешивать блюдо, чтобы не подавить овощи.

На 6 порций:

Мясо грудинки или лопатки, разрезанное на 12 кусков, очищенных от жира	1,2 кг
Соль и перец	
Свиной топленый жир	1 ст. л.
Растительное масло	1 ст. л.
Крупная луковица	1 шт.
Морковь, розрезанная вдоль на четыре части	4 шт.
Дольки чеснока	2 шт.
Гвоздика	1 шт.
Ароматический букет с веточкой сельдерея	1 шт.
Мука	30 г
Помидоры, грубо порубленные	150 г
Белое вино (необязательно)	0,15 л
Мелкий репчатый лук	200 г
Сливочное масло	100 г
Сахар	
Молодой картофель	1 кг

Посолите и поперчите мясо. Нагрейте свиной жир или растительное масло в сотейнике или в большой кастрюле. Положите в него мясо, крупную луковицу, морковь, чеснок, гвоздику и ароматический букет. Жарьте на сильном огне, чтобы вся смесь подрумянилась.

Посыпьте мукой, размешайте и переложите смесь в кастрюлю. Поставьте кастрюлю, не накрывая ее крышкой, в предварительно нагретую до 200 °С духовку и оставьте там на 5 мин. Затем наклоните кастрюлю и снимите ложкой весь накопившийся жир. Добавьте помидоры, вино, если вы его используете, и долейте такое количество воды, чтобы она покрыла все компоненты. Немного посолите, доведите жидкость до кипения, снимите жир, накройте крышкой и снова поставьте кастрюлю в духовку, уменьшив температуру до 180 °С. Тушите в течение 1 ч.

Тем временем положите мелкий лук в кастрюлю со сливочным маслом, солью и щепоткой сахара. Жарьте на слабом огне примерно 20 мин., пока лук не станет золотисто-коричневым и не покроется корочкой.

Переложите куски мяса в сотейник и выложите наверх картофель и мелкий лук. Соус процедите, снимите с него жир и затем вылейте его в кастрюлю, прибавив еще воды, если это нужно, чтобы покрыть ею овощи. Накройте куском промасленной бумаги, затем крышкой и продолжайте готовить на среднем огне примерно 20 мин., пока картофель не будет готов, а мясо на станет мягким. Добавьте специй, если нужно, и подавайте на стол.

H. HEYRAUD.
LA CUISINE À NICE.

Мясо с эстрагоном

Lammfleisch mit Estragon

На 4 порции:

Мясо лопатки, нарезанное порционными кусками	750 г
Топленый свиной жир или сливочное масло	30 г
Вода	0,6 л
Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Листья эстрагона, мелко порубленные	15—20 шт.
Процеженный сок лимона (необязательно)	½ шт.
Сметана (необязательно)	0,08 л

Нагрейте свиной жир или сливочное масло и жарьте на нем мясо барашка в течение 20 мин., пока оно хорошо не подрумянится. Влейте воду, накройте крышкой и варите 30 мин., пока мясо не станет мягким. Переложите мясо на сервировочное блюдо и поставьте в теплое место. В другой кастрюле растопите сливочное масло, вмешайте в него муку и подрумяньте в течение примерно 5 мин. Смешайте с бульоном, в котором готовилось мясо, добавьте эстрагон и варите соус примерно 30 мин., пока он не станет густым и однородным. Полейте соусом мясо. Если вы добавите лимонный сок и сметану, это улучшит вкус блюда.

ELEK MAGYAR.
KOCHBUCH FÜR FEINSCHMECKER.

Тушеное мясо барашка бесподобное

На 8 порций:

Мясо задней ноги барашка, снятое с кости и нарезанное кусками по 5 см, очищенное от жира и хрящей	2 кг
Оливковое масло	4 ст. л.
Коньяк	0,125 л
Лук, мелко порубленный	250 г
Долька чеснока, мелко порубленная	1 шт.
Эстрагон, мелко порубленный	1 ч. л.
Сухое белое вино	0,35 л
Помидоры, очищенные от кожицы и семян и порубленные	350 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,5 л
Веточки петрушки, из них 4 — связать вместе, 2 — мелко порубить	6 шт.
Соль и свежемолотый перец	
Лимоны, нарезанные тонкими ломтиками, каждый из которых разрезон на четыре части	2 шт.

Обжарьте куски мяса на оливковом масле в толстой жаростойкой кастрюле на сильном огне, пока они не подрумянятся со

всех сторон. Добавьте коньяк и потушите 3 мин. Добавьте лук, чеснок, эстрагон, вино, помидоры и бульон. Мясо должно быть полностью покрыто жидкостью. В противном случае добавьте еще бульона. Положите веточки петрушки и приправьте солью и перцем. Доведите до кипения, слегка помешивая. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите около 2 ч. После 1 ч. готовки удалите веточки петрушки. Время от времени снимайте крышку и удаляйте жир, собирающийся на поверхности.

Когда мясо станет мягким, выньте его с помощью ложки с отверстиями и положите в теплое место. Соус перелейте в небольшую кастрюльку и варите на среднем огне, пока его объем не уменьшится на треть. На это потребуется примерно 30 мин. Время от времени снимайте пленку, образующуюся на поверхности соуса.

Снова положите мясо в кастрюлю, а на него слой разрезанных на четыре части ломтиков лимона. Полейте соусом и осторожно тушите на слабом огне от 15—20 мин. Посыпьте рубленой петрушкой и подавайте на стол.

DORIS TOBIAS AND MARY MERRIS.
THE GOLDEN LEMON.

Запеканка по-эстремадурски

Caldereta Extremeña

Эстремадура — область, охватывающая Западную Испанию и часть Португалии; свое имя она получила от латинского extrema ora — *крайняя оконечность.*

На 6 порций:

Мясо барашка или козленка без костей, нарезанное кубиками	1—1,5 кг
Соль	
Растительное масло	0,125 л
Дольки чеснока	4 шт.
Печень барашка или козленка	1 шт.
Лук, порубленный	200 г
Лавровый лист	1 шт.
Паприка	1 ст. л.
Красное вино	1/2 л
Мука	1 ст. л.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	1/2 л
Горошки перца	4 шт.
Сладкий красный перец, очищенный от семян и нарезанный ломтиками	1 шт.
Рубленая петрушка	3 ст. л.

Посолите мясо. В металлическую кастрюлю влейте 100 мл растительного масла и поджарьте на нем чеснок, пока он слегка не подрумянится. Чеснок выньте и пока отложите в сторону. В кастрюлю положите мясо барашка и печень и жарьте, помешивая перфорированным черпаком, пока мясо и печень слегка не подрумянятся.

Выньте печень, а в кастрюлю добавьте лук и лавровый лист. Когда лук подрумянится, посыпьте паприкой и полейте вином. Размешивая, варите, пока вино не выпарится. Всыпьте муку и размешайте; влейте бульон, накройте крышкой и тушите на слабом огне примерно 45 мин., пока мясо не станет мягким.

Тем временем в большой ступке истолките горошинки перца, жареный чеснок, оставшееся растительное масло и сладкий красный перец. Добавьте поджаренную печень и разомните смесь в пюре, разбавив ее небольшим количеством бульона из кастрюли или водой. Полученное пюре смешайте с тушащимся мясом. Посыпьте петрушкой, тушите еще 10 мин. и подавайте на стол в кастрюле, в которой мясо готовилось.

MARIA DOLORES COMAS.
LO MEJOR DE LA COCINA ESPANOLA.

Мясо барашка по-венгерски

Agneau a la Hongroise

Александр Дюма назвал этот экономный рецепт «одно из лучших блюд, которые я ел в Венгрии». Количество лука, использованного в рецепте, кажется огромным, но он значительно уменьшается в объеме при тушении. В данном рецепте используется больше паприки, чем предлагает Дюма, однако можно ограничиться щепоткой. В качестве гарнира к блюду подавайте лапшу.

На 6—8 порций:

Мясная часть грудинки барашка, нарезанная продолговатыми кусками	1,5—2 кг
Испанский лук, нарезанный ломтиками	1,5 кг
Сливочное масло	100 г
Сахар	1 ст. л.
Соль и перец	
Кайенский перец	
Мука	1 1/2 ст. л.
Венгерская паприка	1 1/2 ст. л.
Ароматический букет	1 шт.
Бульон из говяжьих костей *(с. 165)*	1 л

На большой сковороде, используя половину указанного количества сливочного масла, поджарьте на слабом огне лук, пока он не станет мягким. Посыпьте его сахаром, увеличьте огонь и жарьте, размешивая, пока на луке не образуется корочка аппетитно-коричневого цвета. На другой сковороде, в то же самое время, подрумяньте на оставшемся сливочном масле мясо барашка. Приправьте солью, перцем и кайенским перцем. Смешайте лук с мукой, паприкой и ароматическим букетом. Готовьте пару минут, потом добавьте достаточное количество бульона, чтобы получился кремообразный соус. Влейте его в мясо и накройте крышкой.

Тушите по меньшей мере час с четвертью, пока мясо не начнет отделяться от костей. Каждые четверть часа проверяйте количество жидкости и ее густоту, добавляя, если нужно, стакан бульона. Если вы будете готовить мясо таким образом, то получите блюдо с приятным сильным ароматом. Будет еще лучше, если вы снимите с кастрюли крышку после 30 мин. готовки, чтобы уварить соус. Если нужно, добавьте специй и кайенский перец. Снимите или промокните с поверхности жир.

JANE GRIGSON.
FOOD WITH THE FAMOUS.

Тушеное мясо по-провансальски

La Carbounade

Блюдо с водой, которое ставят на кастрюлю, служит для того, чтобы конденсировать пар, поднимающийся к крышке. В этом случае, сконденсировавшись, вода будет капать обратно в кастрюлю, благодаря чему содержимое будет выкипать очень медленно.

Это старое провансальское блюдо, которое цитировал Мистраль и которое вызывало ностальгию у Альфонса Доде. Сегодня, к сожалению, оно мало известно. Это восхитительное весеннее блюдо, соединяющее все ароматы молодых овощей и мяса барашка.

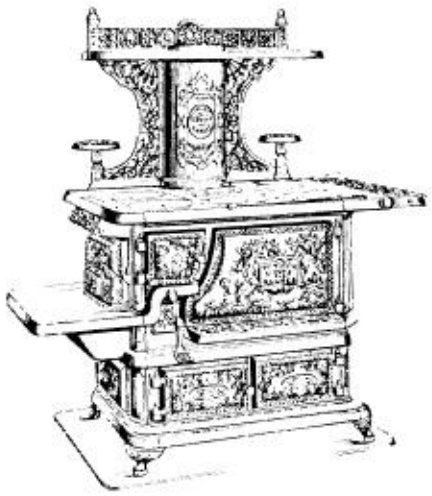
На 6 порций:

Большие ломти мяса, отрезанные от задней ноги	6 шт.
Дольки чеснока, порезанные	6 шт.
Сырой бекон, из которого 60 г нарезаны кусочками для шпигования, остальное порублено	250 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	
Лавровый лист	1 шт.
Небольшие луковицы	12 шт.
Молодая морковь	500 г
Молодая репа	500 г
Корень сельдерея	1 шт.
Помидор без кожицы и семян	1 шт.
Белое вино	0,1 л
Фиолетовые артишоки, очищенные, с удаленной сердцевиной, которые надо положить в воду с лимонным соком, чтобы они не потемнели	6 шт.

С помощью небольшого острого ножа сделайте надрезы и вставьте в мясо кусочки чеснока и сала. В керамической кастрюле нагрейте оливковое масло и жарьте на нем порубленный бекон, пока он не начнет подрумяниваться. Добавьте мясо барашка, по нескольку кусков за один раз, и жарьте на сильном огне, переворачивая ломти мяса, пока они не станут золотистыми с обеих сторон.

Приправьте солью, перцем и небольшим количеством мускатного ореха. Добавьте лавровый лист, лук, морковь, репу, сельдерей и помидор и жарьте все это несколько минут, помешивая деревянной ложкой. Влейте вино. Артишоки обсушите и тоже положите в кастрюлю. Накройте кастрюлю крышкой, а на крышку поставьте блюдо с холодной водой и тушите на слабом огне до 2 ч., пока мясо не станет мягким.

IRENE LABARRE AND JEAN MERCIER.
LA CUISINE DU MOUTON



Баранина, тушенная по-ибизиански

Estofado de Molto

Собрасада — это блюдо Балеарских островов, представляющая собой красную, однородной текстуры колбасу, приготовленную из свинины и свиного жира и приправленную кайенским перцем. Если такой колбасы у вас нет, ее можно заменить чесночной колбасой.

На 8 порций:

Задняя нога, нарезанная порционными кусками	1 шт.
Растительное масло	
Топленый свиной жир	30 г
Собрасада, нарезанная маленькими кусочками	500 г
Луковица, нарезанная кружками	1 шт.
Помидор, очищенный от кожицы и нарезанный ломтиками	1 шт.
Головка чеснока, разделенная на очищенные дольки	1 шт.
Рубленая петрушка	2 ст. л.
Соль и перец	
Кайенский перец	
Картофель, клубни которого разрезаны на четыре части	1 кг
Донышки артишоков, разделенные пополам	4 шт.
Лущеный горох	100 г

В большой жаростойкой кастрюле, лучше керамической, подрумяньте мясо на растительном масле и свином жире. Добавьте колбасу и слегка ее подрумяньте, затем добавьте лук, помидор, чеснок и петрушку. Приправьте солью, перцем и кайенским перцем. Залейте водой. Когда смесь начнет закипать, положите в кастрюлю картофель, артишоки и горох. Тушите до полутора часов, пока мясо не станет мягким, следя за тем, чтобы бульон не уварился слишком сильно.

JUAN CASTELLO GUASCH.
BON PROFIT!

Тушеное мясо барашка по-голландски

Schaperagoût

На 6 порций:

Мясо барашка без костей, нарезанное кубиками	1 кг
Сливочное масло	60 г
Бекон, нарезанный кубиками	100 г
Луковицы, порубленные	3—4 шт.
Тертый мускатный орех	1/2 ч. л.
Морковь, порубленная	2 шт.
Репа, порубленная	2 шт.
Корень сельдерея, порубленный	1 шт.
Белокочанная капуста, нашинкованная	1 шт.
Белая часть лука-порея, порубленная	1 шт.
Вода или крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,6 л
Картофель, клубни которого разрезаны на четыре части.	1 кг

Нагрейте сливочное масло в большой кастрюле и поджарьте на нем мясо барашка и бекон, пока не подрумянятся. Выньте мясо и положите в кастрюлю лук и жарьте 10 мин., пока он не станет золотистого цвета. Снова положите мясо, добавьте мускатный орех, морковь, репу, сельдерей, капусту, лук-порей и влейте воду или бульон. Накройте крышкой и тушите по меньшей мере 1 ч., пока мясо не станет почти мягким. Поверх мяса выложите слой картофеля, накройте кастрюлю крышкой и тушите еще 30 мин., пока картофель не будет готов. Подавайте на стол очень горячим.

ONS KOOKBOEK.

Тушеное мясо барашка с горохом

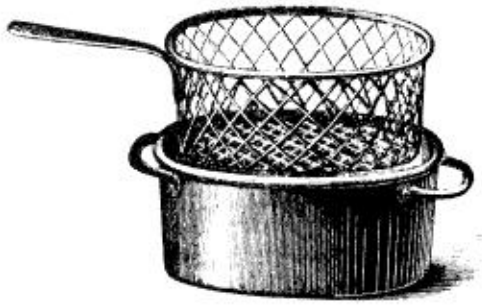
Agneshko s Grah

На 5 порций:

Мясо барашка без крупных костей, нарезанное порционными кусками	750 г
Топленый свиной жир или сливочное масло	75 г
Лук, мелко порубленный	150 г
Мука	25 г
Помидоры без кожицы и семян, порубленные	250 г
Паприка	1 ч. л.
Вода	1/4 л
Лущеный горох	1 кг
Соль	
Мелко рубленный укроп	

В большом горшке для тушения разогрейте свиной жир и подрумяньте на нем куски мяса. Затем выньте их с помощью ложки с отверстиями. На том же жире поджарьте лук, пока он не станет полупрозрачным, не изменяя цвета. Добавьте муку и жарьте, пока она не станет бледно-золотистой. Положите помидоры и, когда соус заметно уварится, положите паприку. Положите мясо обратно в кастрюлю и влейте воду. Накройте крышкой и осторожно тушите примерно 1 ч., пока все не будет почти готово. Добавьте горох и соль и тушите, пока мясо и горох не станут мягкими. Подавайте на стол горячим, посыпав рубленым укропом.

SONYA CHORTANOVA.
NASHA KUCHNIYA.



Тушеное мясо барашка по-румынски

Ragoût de Mouton ou d'Agneau Roumain

На 8 порций:

Мяса плечевой лопатки, спинной части или грудинки, нарезанное порционными кусками	2 кг
Луковицы, грубо порубленные	2 шт.
Баклажаны, очищенные и нарезанные толстыми ломтями	2 шт.
Кабачки, очищенные и нарезанные толстыми ломтями	4 шт.
Помидоры, очищенные от кожицы и семян и разрезанные на четыре части	6 шт.
Соль и перец	
Ароматический букет	1 шт.
Веточки сельдерея, порубленные	2 шт.
Долька чеснока, давленая	1 шт.
Картофель, клубни которого разрезаны на четыре части	1 кг
Рубленая петрушка	

Положите мясо барашка в большую овальную кастрюлю и подрумяньте, не добавляя жира, в предварительно нагретой до 200 °С духовке в течение 15 мин. Переворачивайте куски мяса, чтобы они подрумянились со всех сторон. Добавьте лук и готовьте еще 10 мин.

Добавьте баклажаны, кабачки, помидоры, соль и перец, ароматический букет, сельдерей и чеснок. Смешайте все компоненты, не добавляя жидкости. Накройте крышкой, уменьшите температуру духовки до 180 °С и запекайте в течение 30 мин. Добавьте картофель, снова накройте крышкой и готовьте еще 1 ч., пока все компоненты не станут мягкими.

Перед тем как подавать на стол, встряхните кастрюлю, чтобы сок, выделившийся при готовке, перемешался. Выложите содержимое в глубокое сервировочное блюдо. Посыпьте рубленой петрушкой.

MME. JEANNE SAVARIN (EDITOR).
LA CUISINE DES FAMILLES.

Тушеное мясо барашка с оливками

Le Salabondin

На 4 порции:

Мясо грудинки, лопатки или передней части спины, нарезанное порционными кусками	1 кг
Сырой бекон, нарезанный кубиками	100 г
Ростительное масло	2 ст. л.
Луковицы, нарезанные тонкими кружками	2 шт.
Помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками	6 шт.
Соль и перец	
Картофель, клубни которого разрезаны на четыре части	750 г
Черные оливки без косточек, бланшированные в течение 10 мин.	200 г

Положите в кастрюлю бекон и растительное масло и жарьте на слабом огне, пока из бекона не потечет жир. Увеличьте огонь, положите мясо барашка и подрумяньте его со всех сторон. Добавьте лук, затем помидоры, соль и перец. Влейте столько воды, чтобы она закрыла все компоненты. Накройте крышкой и доведите до кипения, потом уменьшите огонь и варите 30 мин. Добавьте картофель и оливки. Варите, добавляя, если нужно, воду, еще 30 мин., пока мясо и картофель не станут мягкими. Добавьте специй — это блюдо должно быть достаточно острым.

SUZANNE SIMONET.
LE GRAND LIVRE DE LA CUISINE OCCITANE.

Тушеное мясо по-итальянски

Buglione d'Agnello

На 4 порции:

Мясо барашко без костей, нарезонное небольшими кусками	850 г
Растительное масло	4 ст. л.
Красное вино	0,1 л
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, порубленные	300 г
Луковицы, нарезанные кружками	3 шт.
Морковь, нарезанная кружками	4 шт.
Листья свеклы или шпината (необязательно)	250 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)* или вода	
Сухая мята	1/4 ч. л.
Чилийский перец, очищенный от семян и мелко порубленный	1/2 шт.
Ломти домашнего хлеба	8 шт.
Соль и перец	
Дольки чеснока, давленые	4 шт.

Для приправы soffrito:

Лукавица, мелко порубленная	1 шт.
Дольки чеснока, мелко порубленные	2 шт.
Чилийский перец, очищенный от семян и мелко порубленный	1/2 шт.
Ломтики бекона, нарезанные кубиками	2 шт.

Для маринада:

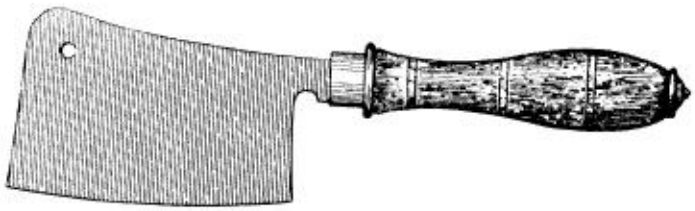
Красное вино	1/4 л
Красный винный уксус	2 ст. л.
Вода	0,1 л
Лавровый лист, порубленный	4 шт.
Розмарин	2 ч.л.
Базилик, порубленный	1 ст. л.
Морковь, порубленная	1 шт.
Веточка сельдерея, порубленная	1 шт.

В большой миске смешайте все компоненты маринада. Погрузите в маринад мясо барашка и оставьте на 3—4 ч. Тем временем подготовьте и смешайте все компоненты приправы soffrito.

Бекон положите в кастрюлю и поставьте на слабый огонь примерно на 10 мин., пока он не выделит весь лишний жир. Выньте кусочки и обсушите. В другой кастрюле разогрейте растительное масло и положите soffrito. Как только овощи начнут съеживаться, а бекон подрумяниваться, добавьте мясо барашка. Спустя несколько минут, когда мясо начнет подрумяниваться, влейте вино и добавьте помидоры. Следующими добавьте лук, морковь и листья свеклы или шпината, если вы их используете. Накройте крышкой и тушите на слабом огне, добавляя бульон или воду, когда количество жидкости в кастрюле уменьшится. Соус должен быть достаточно жидким, но не слишком. Спустя примерно 1 ч., когда мясо станет мягким, добавьте мяту и чилийский перец.

Поджарьте хлеб, посыпьте его солью и перцем и намажьте чесноком. Выложите ломти хлеба на дно суповых тарелок. На них сначала налейте соуса, потом положите мясо. Дайте постоять несколько минут, чтобы хлеб пропитался соусом, потом очень горячим подавайте на стол.

GIOVANNI RIGHI PARENTI.
LA CUCINA DEGLI ETRUSCHI.



Мясо барашка с артишоками и бобами

Tajine de Viande aux Artichauts et Féves (Mqualli)

На 6—8 порций:

Мясо барашка от лопатки или толстого края спины, нарезанное порционными кусками	1,5 кг
Молотый имбирь	1 ½ ч. л.
Порошок шафрана	1 ч. л.
Долька чеснока, давленая	1 шт.
Растительное масло	0,125 л
Соль	
Бобы, очищенные	1 кг
Донышки артишоков, которые нужно положить в лимонный сок	3 кг
Кожуро консервированного лимона *(с. 167)*, разрезанная на четыре части	1 шт.
Оливки без косточек	10 шт.
Процеженный сок лимона	1 шт.

Положите куски мяса в большую кастрюлю вместе с имбирем, шафраном, чесноком, растительным маслом и солью. Залейте водой и варите, накрыв крышкой, в течение 2 ч., пока мясо не станет мягким. Если нужно, во время варки добавьте еще воды — мясо должно быть погружено в нее все время.

Выньте мясо и положите в теплое место. Положите в кастрюлю бобы, добавьте половину бульона, в котором варилось мясо, и долейте воды, чтобы жидкость закрыла бобы. Доведите до кипения, затем осторожно варите примерно 5 мин., пока бобы не станут мягкими. С помощью ложки с отверстиями выньте бобы, а бульон, в котором они готовились, уварите до консистенции густого соуса. Добавьте специй, если нужно.

Тем временем отварите донышки артишоков до мягкого состояния в оставшемся бульоне из-под мяса, добавив к нему воды, чтобы жидкость закрывала артишоки, в течение 15 мин. Артишоки выньте, а бульон уварите до консистенции густого соуса.

Снова положите в большую кастрюлю мясо, бобы, артишоки и залейте бульонами, уваренными до состояния соуса. Добавьте кожуру консервированного лимона и оливки. Варите на слабом огне примерно 15 мин., пока мясо и овощи как следует не нагреются. Переложите мясо на круглое сервировочное блюдо и выложите на него овощи. Сбрызните лимонным соком, полейте все соусом и подавайте на стол очень горячим.

LATIFA BENNANI SMIRES.
LA CUISINE MAROCAINE.

Тушеное мясо по-авиньонски

Daube de Mouton a l'Avignonnaise

Вместо свиного шпига, используемого для тушения, можно использовать ломтики сырого бекона. Сушеные белые грибы и овощи из маринада можно добавить к тушеному мясу вместе с луком и нарезанным кубиками беконом.

На 6—8 порций:

Нарезанное кубиками по 100 г мясо задней ноги или лопатки барашка, снятое с костей, которые нужно сохранить	1 шт.
Свиной шпиг, половина которого нарезана тонкими ломтиками, а остальное — полосками	100 г
Смесь специй	
Бренди	2 ст. л.
Рубленая петрушка	2 ст. л.
Красное вино	½ л
Оливковое масло	0,1 л
Луковицы, мелко порубленные	4 шт.
Морковь, порубленная	2 шт.
Дольки чеснока, давленые	2 шт.
Веточка чабреца	2 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Веточка петрушки	1 шт.
Сырой бекон, нарезанный кубиками	100 г
Свиная кожа, бланшированная и нарезанная	100 г
Соль	
Ароматический букет с кусочками сухой апельсиновой кожуры	1 шт.
Крепкий бульон из костей барашка *(с. 165)*	0,5 л
Тесто из муки и воды	

Обваляйте полоски шпига в смеси специй, сбрызните их бренди и посыпьте рубленой петрушкой. Нашпигуйте каждый кусок мяса этими полосками сала в направлении вдоль волокон мяса. Положите мясо в миску с вином, растительным маслом, половиной указанного количества лука и моркови, чесноком, чабрецом, лавровым листом и веточкой петрушки. Оставьте мясо мариноваться по меньшей мере на 2 ч.

Выньте мясо из маринада и выложите его слоями в керамическую посуду для тушения, переложив слои мяса ломтиками свиного сала. Каждый слой мяса посыпьте рубленым луком, беконом, кусочками свиной кожи, солью и смесью специй.

В центре мяса положите ароматический букет. Полейте мясо маринадом.

Влейте бульон. Положите оставшиеся ломтики шпига. Плотно накройте кастрюлю крышкой и герметизируйте крышку полоской мягкого теста из муки и воды или фольгой.

Поставьте кастрюлю в предварительно нагретую до 130 °С духовку и оставьте на 5—7 ч. Подавайте на стол прямо в кастрюле.

70 MÉDECINS DE FRANCE.
LE TRÉSOR DE LA CUISINE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN.

Баранина с тыквенным соусом

Mderbel

На 2–3 порции:

Баранина, разрезанная на 5 кусков	500 г
Лук-порей, разрезанный на 5 кусков	1 шт.
Соль	2 ч. л.
Молотый имбирь	1 ч. л.
Порошок шафрана	1 ч. л.
Вода	0,25 л
Оливковое масло	0,5 л
Тыква, очищенная от кожуры и нарезанная тонкими ломтиками	500 г
Молотая корица	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.

Смешайте в кастрюле баранину, лук-порей, соль, имбирь, шафран, воду и половину указанного количества оливкового масла. Варите, накрыв кастрюлю крышкой, в течение 2 ч., пока мясо не станет мягким.

Тем временем вылейте оставшееся оливковое масло на сковороду и нагрейте, пока масло не начнет дымиться. Поджарьте на нем тыкву, переворачивая ее ломтики, чтобы она хорошенько подрумянилась, — примерно 45 мин. Затем выложите ее на блюдо, разомните и смешайте с корицей и сахаром.

Когда мясо будет готово, выньте его из кастрюли и положите в глубокую тарелку. Бульон, в котором оно варилось, смешайте с тыквенным пюре, выложите эту смесь поверх мяса и подавайте блюдо на стол.

JOHN, FOURTH MARQUIS OF BUTE (EDITOR).
MOORISH RECIPES.

Лопатка барашка с пюре из баклажанов

Épaule aux Aubergines

На 6 порций:

Нарезанное кусками мяса без костей от лопаточной части барашка	1,5 кг
Соль	1/2 ч. л.
Перец	1 ч. л.
Порошок шафрана	1/2 ч. л.
Лукавицы, нарезанные тонкими кружками	2 шт.
Дольки чеснока, давленые	2 шт.
Растительное масло	0,1 л
Вода	1,5 л

Для пюре из баклажанов:

Баклажаны, нарезанные ломтиками толщиной 1 см	2 кг
Растительное масло	0,1 л
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и нарезанные кубиками	1 кг
Дольки чеснока, давленые	4 шт.
Рубленая петрушка	2 ст. л.
Листья кориандра, порубленные	2 ст. л.
Молодая корица	1/2 ч. л.
Соль	1/2 ч. л.

Положите мясо в кастрюлю вместе с солью, перцем, шафраном, луком, чесноком и растительным маслом. Добавьте воды, доведите до кипения и тушите, закрыв на три четверти крышкой, на среднем огне 45 мин., пока мясо не станет совсем мягким.

Тем временем поджарьте на растительном масле баклажаны до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон в течение примерно 5 мин. Выложите ломтики на бумажное полотенце, чтобы они обсохли, и, пока не остыли, разомните их вилкой в пюре.

Положите в кастрюлю помидоры вместе с чесноком, петрушкой, кориандром, тмином и солью и тушите, не накрывая крышкой, на среднем огне, часто помешивая, 10 мин., пока помидоры не разварятся в густую массу. Добавьте к ним пюре из баклажанов и, постоянно помешивая, тушите, пока не выпарится все лишняя жидкость.

Подавайте на стол, выложив на мясо пюре из баклажанов и сбрызнув соусом, в котором оно тушилось.

FETTOUMA BENKIRANE.
LA NOUVELLE CUISINE MAROCAINE.

Баклажаны по-королевски

Patlijan Hunkar

На 4 порции:

Мясо барашка, нарезанное кубиками по 2,5 см	500 г
Сливочное масло	15 г
Луковица, порубленная	1 шт.
Томатная паста	2 ст. л.
Вода	1/4 л
Соль и перец	
Баклажаны	2 шт.
Сельдерей, порубленный	60 г

Для сырного соуса:

Сыр пармезан или грюйер, тертый	1 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Малоко	1/4 л

Поджарьте мясо барашка на сливочном масле и, когда оно подрумянится, добавьте лук и жарьте до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту, воду, соль и перец и все перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой и либо тушите на плите, либо запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке примерно 1 ч.

Одновременно поджарьте баклажаны. Не беспокойтесь, если их кожица почернеет или обгорит. Когда баклажаны станут мягкими, влейте в сковороду немного холодной воды, чтобы баклажаны можно было взять руками. Очистите их от кожицы и разомните в пюре.

Для того чтобы приготовить соус, растопите в кастрюльке сливочное масло и добавьте муку. Слегка подрумяньте и постепенно добавляйте молоко. Затем варите, помешивая, пока соус не станет однородным и густым. Взбейте его с сыром. Смешайте полученный соус с размятыми в пюре баклажанами и хорошо взбейте, пока смесь не приобретет консистенцию легкого, хорошо взбитого картофельного пюре. Нагрейте его в духовке или на пару и выложите на тарелки, положив сверху по черпаку жареного мяса барашка. Посыпьте мясо сельдереем.

MARDIKIAN, GEORGE.
DINNER AT OMAR KHAYYAM'S.

Мясо барашка с абрикосами

Автор советует подавать это блюдо, посыпав его картофельной соломкой, которая готовится следующим образом: разрежьте картофель на тонкую соломку и обжарьте в горячем жире до золотисто-коричневого цвета.

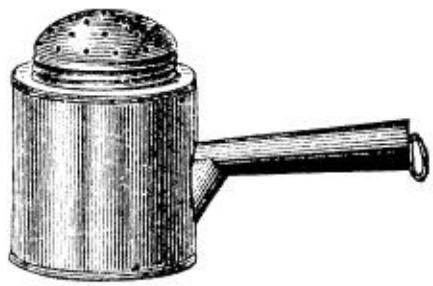
На 4 порции:

Мясо барашка без костей, нарезанное кубиками по 1 см	500 г
Луковицы, из которых 2 — нарезоны тонкими кружками, 1 — порублена	3 шт.
Растительное масло	4 ст.л.
Дольки чеснока, измельченные вместе с корнем имбиря длиной 2 см	6 шт.
Палочка корицы	5 см.
Соль	1 1/4 ч. л.
Вода	3/4 л
Сахар	1 ст. л.
Сушеные абрикосы, вымоченные в 0,25 л воды в течение как минимум 4 ч.	200 г

Поджарьте нарезанный лук на растительном масле до золотисто-коричневого цвета. Слейте лишнее масло, оставив на сковороде около одной столовой ложки. Добавьте пасту из чеснока и имбиря и жарьте 5 мин. Положите мясо и рубленый лук и жарьте, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте корицу, соль и 0,125 л теплой воды и варите, накрыв крышкой, в течение 15 мин. Влейте оставшуюся воду и тушите, накрыв крышкой, примерно 30 мин., пока мясо не станет мягким, а подливки не останется всего 0,125 л.

В маленькую кастрюлю положите сахар. Поставьте на средний огонь и грейте, пока сахар не станет светло-коричневым. Снимите с огня. Залейте водой, в которой вымачивались абрикосы. Поставьте на слабый огонь, помешивая, пока жженый сахар не растворится. Добавьте абрикосы, накройте крышкой и варите 10—15 мин., пока абрикосы не станут мягкими. Добавьте абрикосы вместе с сиропом к мясу. Полученную смесь разогрейте и подавайте на стол.

MEHTA, JEROO.
101 PARSI RECIPES.



Шейка барашка с айвой и гибискусом

Collier d'Agneau aux Coings et Gombos

На 6 порций:

Мясо от шейки барашка, нарезанное кусками	1,5 кг
Сливочное масло	100 г
Лук, нарезанный тонкими кружками	5 шт.
Перец	1 ч. л.
Соль	1/2 ч. л.
Порошок шафрана	1/2 ч. л.
Вода	1,5 л
Айва, очищенная от кожуры, с вырезанной сердцевиной, разрезонная на две или четыре части	1 кг
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и нарезанные кубиками	2 шт.
Гибискус, очищенный	500 г

Положите мясо барашка в большую кастрюлю вместе со сливочным маслом, одной порезанной луковицей, перцем, солью, шафраном и водой. Доведите до кипения и тушите на среднем огне, накрыв на три четверти крышкой, в течение 1 ч.

Добавьте айву, оставшийся лук, помидоры и наконец гибискус. Уменьшите огонь и тушите 20—25 мин., пока мясо и овощи не станут мягкими. Выложите мясо в центр сервировочного блюда, а вокруг него — айву. Полейте все гибискусом и соусом.

FETTOUMA BENKIRANE.
LA NOUVELLE CUISINE MAROCAINE.

Грудинка тушеная с сельдереем

На 4 порции:

Баранья грудинка, очищенная от жира	1 шт.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	
Вода	0,3 л
Корень сельдерея, нарезанный	1 шт.
Долька чеснока, мелко рубленная	1 шт.
Мука	1 ст. л.
Процеженный сок лимона	1 шт.
Порошок шафрана	1/4 ч. л.

Положите баранину в глиняный горшок для тушения вместе с солью, перцем, мускатным орехом и водой. Положите туда сельдерей и чеснок. Накройте крышкой и тушите полученную смесь примерно полтора часа, пока она не станет мягкой. С поверхности удаляйте жир. В миске разотрите муку с лимонным соком и порошком шафрана, добавьте к мясной подливке и хорошо размешайте, чтобы подливка стала густой.

MRS. J. ATRUTEL.
AN EASY AND ECONOMICAL BOOK OF JEWISH COOKERY.

Тушеное мясо барашка с картофелем

Ragoût aux Pommes de Terre

На 6 порций:

Мясо шейки или грудинки барашка, нарезанное кусками	1 кг
Сливочное масло	60 г
Луковицы, одна порубленная, другая целая, нашпигованная 2—3 гвоздиками	2 шт.
Мука	40 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,5 л
Соль и перец	
Ароматический букет с розмарином	1 шт.
Морковь, нарезанная ломтиками	150 г
Репа, нарезанная кубиками	100 г
Брюква, нарезанная кубиками	1 шт.
Картофель	800 г

Растопите сливочное масло в чугунном котелке. Добавьте рубленый лук и мясо барашка и дайте им подрумяниться. Посыпьте мукой и, когда она впитается, влейте в бульон.

Приправьте солью и перцем и добавьте ароматический букет, морковь, репу, брюкву и целую луковицу. Накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение 1 ч. Добавьте картофель и продолжайте тушить еще полтора часа. Выньте ароматический букет и остальное, подавайте на стол.

LES PETITS PLATS ET LES GRANDS.

Бретонское рагу по-лангедокски

Cassoulet Breton

Зимой рагу по-лангедокски делают с сухими бобами, которые надо замочить на ночь, и с консервированными помидорами.

На 6 порций:

Постное мясо от грудинки, нарезанное кусками	500 г
Сырой бекон, нарезанный большими кубиками	250 г
Лук	10 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и грубо порубленные	5 шт.
Соль и перец	
Ароматический букет	1 шт.
Дольки чеснока	2 шт.
Фасоль, отваренная в течение 20—30 мин. и обсушенная	50 г
Сосиски чипалата, проколотые по всей поверхности	6 шт.

Положите мясо барашка и бекон в кастрюлю вместе с луком и помидорами. Приправьте специями, добавьте ароматический букет и чеснок и залейте водой, чтобы закрыть все компоненты. Доведите до кипения, снимите пену и тушите на очень маленьком огне примерно 1 ч. Добавьте фасоль и сосиски и тушите еще 30—45 мин., пока фасоль не станет мягкой. Выложите рагу в овальное керамическое блюдо и поставьте в предварительно нагретую до 180 °С духовку. Запекайте 30 мин., пока поверхность рагу не приобретет золотистый оттенок и не начнет пузыриться. Подавайте на стол на блюде, в котором запекалось рагу.

NIGNON, ÉDOUARD (EDITOR).
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ÉCLAIR.

Тушеное мясо барашка со шпинатом

Misou Spannak

На 4 порции:

Мясо лопаточной части без костей, нарезанное кубиками	500 г
Растительное масло	1 ст. л.
Лук, нарезанный кружками	175 г
Шпинат, крупно нарезанный	1 кг
Томатный сок или соус *(с. 167)*	0,25 л
Соль и перец	
Вода	0,25 л

Поджарьте на растительном масле мясо, пока оно не подрумянится, затем добавьте лук и медленно тушите 15 мин., так чтобы лук поджарился, но еще не подрумянился. Добавьте шпинат, томатный сок, соль, перец и воду. Накройте крышкой и тушите, пока все компоненты хорошо не перемешаются, примерно 1 ч.

MARDIKIAN, GEORGE.
DINNER AT OMAR KHAYYAM'S.

Тушеное мясо барашка по-тунисски

Takfifa

Соус харисса, широко используемый в кухне Северной Африки, можно купить готовым или приготовить самостоятельно (рецепт на с. 167).

На 6 порций:

Лопатка барашка, нарезанная на порционные куски	1 шт.
Тыква, очищенная и нарезанная кубиками	250 г
Капуста, крупна нашинкованная	1 шт.
Оливковое масла	0,1 л
Соль	
Молотый кориандр	
Соус харисса	1 ст. л.

Поджарьте тыкву и капусту на растительном масле в течение нескольких минут. Добавьте мясо барашка и приправьте солью, щепоткой кориандра и соусом харисса. Влейте такое количество воды, чтобы она закрывала мясо. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 2 ч., пока мясо не станет мягким.

LÉON ISNARD.
LA GASTRONOMIE AFRICAINE.

Тушеное мясо барашка с репой

Haricot de Mouton

Название этого блюда произошло от старофранцузского «halicoter», что означает «красиво разрезанный». Ароматический букет, включающий сельдерей, лук-порей и петрушку, можно заменить чабрецом и лавровым листом.

На 4 порции:

Грудинка, нарезанная на 12—16 кусков равной величины	1 шт.
Лук, нарезанный кружками	250 г
Морковь, крупно нарубленная	3 шт.
Веточка чабреца	1 шт.
Ловровый лист	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,6 л
Соль и перец	
Репа, норезанная кубиками	500 г
Сливочное масло	60 г

Выложите на дно толстостенной кастрюли лук, морковь, чабрец и лавровый лист. Наверх положите слой мяса. Залейте половиной указанного количества бульона. Тушите, накрыв крышкой, на слабом огне в течение примерно 40 мин., пока не выпарится большая часть жидкости. Добавьте оставшийся бульон, приправьте солью и перцем, накройте крышкой и тушите 2 ч. на очень слабом огне.

Одновременно поджарьте на сливочном масле репу в течение примерно 30 мин., пока она не подрумянится и не станет мягкой.

Выньте из кастрюли куски мяса и выньте из него крупные кости. Процедите бульон, в котором готовилось мясо, тщательно удалите из него жир и уварите на сильном огне до желаемой консистенции. Полейте соусом мясо и репу, выложенные на сервировочное блюдо, и подавайте на стол очень горячими.

JULES BRETEUIL.
LE CUISINIER EUROPÉEN.

Тушеное мясо барашка с цыплятами и картофелем

Tadjin Bel Batata

На 8 порций:

Грудинка барашка, нарезанная на равные куски	1 кг
Зопеченные цыплята, разрезанные на 10 кусков	1,5 кг
Оливкавое масло	1 л
Лук, норезанный тонкими кружками	150 г
Вода	3 л
Соль	
Смесь специй	
Листья мяты	3—4 шт.
Паприка	2 ч. л.
Картофель, клубни которого разрезаны на четыре части	500 г

Нагрейте растительное масло в большой кастрюле. Положите в нее куски мяса барашка и дайте им слегка подрумяниться. Добавьте лук и воду, доведите до кипения и снимите образовавшуюся пену. Приправьте солью и щепоткой специй, добавьте мяту, паприку и мясо цыплят. Накройте крышкой и тушите в течение 30 мин. Добавьте картофель и продолжайте готовить еще примерно 30 мин., пока мясо и картофель не станут мягкими. Подавайте на стол прямо в кастрюле.

LÉON ISNARD.
LA GASTRONOMIE AFRICAINE.

Мясо барашка по-охотничьи

Abbacchio alla Cacciatora

Abbacchio **— это молочный ягненок, возрастом один-два месяца. Если вы используете мясо более взрослого барашка, слегка увеличьте время приготовления.**

На 4 порции:

Мясо ягненка с почками, нарезанное на порционные куски	1 кг
Вода	0,1 л
Белый винный уксус	0,1 л
Дольки чеснока, давленые	3 шт.
Веточки розмарина	3 шт.
Веточка шалфея	1 шт.
Оливковое масло	0,1 л
Соль и перец	
Филе соленых анчоусов, вымоченное	3 шт.

Налейте в стакан воду и уксус. Добавьте чеснок. Свяжите ниткой розмарин и шалфей и тоже положите в стакан. Оставьте вымачиваться на несколько часов.

Подрумяньте на растительном масле мясо барашка и почки и посолите. Влейте в посуду содержимое стакана, накройте крышкой и тушите на среднем огне 45 мин. Выньте чеснок, розмарин и шалфей, мясо приправьте перцем и добавьте анчоусы. Спустя примерно 30 мин., когда анчоусы разварятся в мягкую густую массу, а соус загустеет, подавайте блюдо на стол.

DONATI, STELLA (EDITOR).
IL GRANDE MANUALE DELLA CUCINA REGIONALE.

Грудинка, фаршированная каштанами

Poitrine de Mouton Farcie aux Châtaignes

Подробное описание того, как снимать мясо с костей и фаршировать грудинку барашка, вы найдете на с. 10.

Таким способом можно приготовить и многие другие части туши барашка, например, седло или лопатку.

На 6—8 порций:

Грудинка барашка, очищенная от костей, с карманами	1 шт.
Топленый свиной жир	30 г
Морковь, разрезанная вдоль на четыре части	2 шт.
Лук, разрезанный на четыре части	2 шт.
Ароматический букет	1 шт.
Соль и перец	
Крепкий бульон из костей *(с. 165)* или вода	0,6 л

Для начинки из каштанов:

Свежие каштаны	250 г
Свиной шпиг, порубленный	125 г
Говядина, баранина или свинина, рубленые	250 г
Соль и перец	
Смесь специй	
Лукавица, порубленная и обжаренная на топленом свином жире	1 шт.
Рубленая петрушка	1 ст. л.

Острым ножом разрежьте каштаны, поджарьте их в гриле в течение 5 мин., в бульоне или воде. Смешайте каштаны с остальными компонентами начинки и используйте получившуюся смесь, чтобы заполнить карманы в мясе барашка. Зашейте отверстие.

Нагрейте в кастрюле топленый свиной жир и подрумяньте мясо барашка со всех сторон. Добавьте морковь, лук и ароматический букет; приправьте солью и перцем. Влейте воду или бульон, накройте крышкой и тушите на слабом огне примерно 2 ч., пока мясо не станет мягким.

PROSPER MONTAGNÉ (EDITOR).
MANUEL DU BON CUISTOT ET DE LA BONNE MÉNAGÈRE.

Тушеная грудинка

Aricot de Poitrine de Mouton

На 4—6 порций:

Грудинка, нарезанная на порционные куски	1 шт.
Сырой бекон, нарезанный полосками	100 г
Мелкая репа	750 г
Мука	1 ст. л.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,3 л
Ароматический букет	1 шт.
Соль и перец	
Уксус	1 ст. л.
Хлебные гренки, поджаренные на сливочном масле	

В сотейнике подрумяньте мясо барашка и полоски бекона и переложите мясо барашка в кастрюлю. На его место положите репу и подрумяньте ее вместе с беконом. Затем посыпьте мукой и добавьте к мясу барашка. Разбавьте засохший сок в сотейнике бульоном и вылейте получившуюся жидкость в кастрюлю с мясом. Приправьте ароматическим букетом, солью, перцем и уксусом. Накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение полутора часов, пока мясо не станет мягким. Удалите жир из соуса.

В качестве гарнира к тушеному мясу подайте гренки.

PIERRE DE LUNE.
LE NOUVEAU CUISINIER.

Грудинка барашка фаршированная

Poitrine de Mouton Farcie

Подробное описание того, как снимать мясо с костей и фаршировать грудинку барашка, вы найдете на с. 10.

На 6 порций:

Грудинка, очищенная от костей и подготовленная для фарширования	1 кг
Соленая вода	2–3 л
Морковь	2 шт.
Репа	1 шт.
Лук-порей	2 шт.
Луковица, начиненная гвоздикой	1 шт.
Ароматический букет	1 шт.
Соль и перец	
Рис (необязательно)	60 г

Для начинки из мяса и риса:

Колбасный фарш	250 г
Мясо говядины, провернутое через мясорубку	250 г
Рис, слегка отваренный в соленой воде в течение 8–10 мин.	60 г
Шпинат, рубленый	30 г
Сливочное масло	15 г
Растительное масло	1 ст. л.
Дольки чеснока	2 шт.
Веточки петрушки	2–3 шт.
Хлеб, вымоченный в молоке и отжатый	50 г
Яичный желток	1 шт.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	

Чтобы приготовить начинку, смешайте колбасный фарш, говядину и рис. Поджарьте шпинат на сливочном масле в течение 10 мин. Порубите вместе чеснок и петрушку. Добавьте шпинат, чеснок, петрушку и хлеб к мясной смеси. Добавьте яичный желток и приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Руками хорошо вымешайте начинку.

Наполните карман в грудинке полученной начинкой. Не кладите начинки слишком много, иначе во время готовки мясо может разорваться. Сшейте концы мяса так, чтобы придать ему форму подушки.

Доведите до кипения подсоленную воду, добавьте овощи и ароматический букет, приправьте специями. Положите сюда мясо, снимите пену, накройте крышкой и осторожно тушите 2,5 ч., пока мясо на станет мягким.

Выньте мясо и процедите бульон. Если вы используете рис, сварите его в бульоне, прежде чем подавать его на стол. Нарежьте мясо ломтиками и подавайте их либо горячими, либо холодными.

IRÈNE LABARRE AND JEAN MERCIER.
LA CUISINE DU MOUTON.

Грудинка, запеченная с рисом и картофелем

На 4 порции:

Баранья грудинка, очищенная от жира и нарезанная на порционные куски	1 шт.
Луковица, нарезанная ломтиками	1 шт.
Соль и перец	
Порошок шафрана	1/4 ч. л.
Рис	250 г
Картофель, нарезанный толстыми ломтиками	500 г
Вода	0,9 л
Рубленая петрушка	1 ст. л.
Рубленый майоран	1 ст. л.

Положите лук на дно глубокого противня; добавьте соль, перец и шафран. Положите в противень рис и картофель, а затем куски мяса. Налейте в противень воды, добавьте травы, накройте и поставьте в предварительно нагретую до 170 °С духовку. Запекайте примерно полтора часа, затем снимите крышку и запекайте еще 30 мин., пока мясо не станет мягким, а вся вода не впитается.

MRS. J. ATRUTEL.
AN EASY AND ECONOMICAL BOOK OF JEWISH COOKERY.

Фаршированный бифштекс

Gefüllte Lammsteaks

На 4 порции:

4 бифштекса, отрезанные с задней ноги барашка, слегка отбитые	800 г
Долька чеснока, давленая	1 шт.
Рубленая петрушка	1 ст. л.
Рубленый чабрец	1 ст. л.
Соль и перец	
Ломтики сыра из овечьего молока	4 шт.
Ломтики копченого бекона	4 шт.
Мука	60 г
Топленый свиной жир или сливочное масло	40 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,125 л
Вина	0,125 л

Приправьте бифштексы чесноком, розмарином, чабрецом и перцем. Положите на каждый бифштекс по ломтику сыра и ломтику бекона. Согните каждый бифштекс и скрепите деревянной щепочкой. Посыпьте внешнюю сторону травами и солью и обваляйте в муке. Разогрейте топленый свиной жир или сливочное масло и быстро обжарьте на нем бифштексы, чтобы они подрумянились с обеих сторон. Добавьте бульон и вино, накройте кастрюлю крышкой и осторожно тушите 20 мин., пока мясо не станет мягким, добавляя, если нужно, еще горячего бульона.

HEDWIG MARIA STUBER.
ICH HELF DIR KOCHEN.

Тушеное мясо козленка

Civet de Chevreau

На 4 порции:

Мясо козленка, нарезанное на порционные куски	1,2 кг
Растительное масло	0,1 л
Лук, рубленый	50 г
Дольки чеснока, рубленые	5 шт.
Сыр пармезан, тертый	100 г
Петрушка	30 г
Соль и перец	
Красное вино	0,1 л
Картофель, нарезанный кубиками	600 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)* или соленая вода	0,5 л

Нагрейте растительное масло в толстенной кастрюле и подрумяньте на нем лук до золотистого цвета. Добавьте мясо козленка, чеснок, сыр и петрушку. Приправьте специями. Когда мясо слегка подрумянится, добавьте вино и уварите его на две трети. Добавьте картофель и залейте бульоном или водой. Тушите 25—30 мин., пока мясо не станет мягким.

Переложите мясо и картофель на подогретое сервировочное блюдо. Процедите соус и подавайте его отдельно в соуснике. Если вы обедаете в кругу семьи, тушенное с овощами мясо можно подать на стол в кастрюле, в которой оно готовилось.

PIERRE ANDRUET.
LA CUISINE AU FROMAGE.

Мясо ягненка или козленка с соусом из каперсов

Le Sauté d'Agneau ou de Chevreau aux Câpres

На 10 порций:

Передняя четверть молочного ягненка или козленко, нарезанная на порционные куски	3—4 кг
Лук-шалот, мелко порубленный	2 шт.
Гусиный жир	100 г
Дольки чеснока, рубленые	8 шт.
Рубленая петрушка	60 г
Мука	3 ст. л.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,5 л
Шпинат	150 г
Щавель	150 г
Сливочное масло	30 г
Каперсы, хорошо прополощенные и слегка отжатые в ладонях	2—3 ст. л.

Поджарьте лук-шалот на гусином жире. Когда он слегка подрумянится, уберите его со сковороды и поджарьте на нем куски мяса. Добавьте чеснок, петрушку и лук-шалот, посыпьте мукой и, спустя 2 мин., приправьте солью и перцем и влейте белое вино. Накройте крышкой и тушите 30—60 мин., пока мясо не станет мягким (время зависит от возраста животного). Переложите мясо на сервировочное блюдо и поставьте в теплое место.

Поджарьте на сливочном масле щавель и шпинат, чтобы они стали мягкими, затем протрите их через мелкое сито. Добавьте получившееся пюре к бульону вместе с каперсами и варите 10 мин., снимая пену. Если соус получился недостаточно густым, загустите его небольшим количеством сливочного масла, смешанного с мукой. Добавьте специй, если нужно, и подавайте на стол очень горячим. Отдельно подается мясо и отдельно каперсы с соусом в соуснике.

MARTY, ALBIN.
FOURMIGUETTO: SOUVENIRS, CONTES ET RECETTES DU LANGUEDOC.

Тушеное мясо барашка или козленка

Agneddu o Capretti Aglassatu

Таким способом готовят мясо молодого барашка на Сицилии как среди простого народа, так и в аристократических семьях. В народной кухне мясо готовят с вином, в аристократической — с крепким бульоном и картофелем.

На 8 порций:

Мясо барашка или козленко, нарезанное на порционные куски	2 кг
Луковица, нарезанная тонкими кружками	1 шт.
Оливковое масло	0,08 л
Топленый свиной жир	90 г
Рубленая петрушка	4 ст. л.
Дольки чеснока, рубленые	6 шт.
Соль и перец	
Красное вино или насыщенный куриный бульон	0,175 л 0,25 л
Молодой картофель (необязательно)	1 кг
Сыр из овечьего молоко	175 г

Поджарьте лук на растительном масле в глубокой кастрюле и, когда он начнет подрумяниваться, добавьте топленый свиной жир, петрушку, чеснок и куски мяса. Продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока все компоненты не подрумянятся. Для того чтобы приготовить мясо в красном вине, приправьте его солью и перцем, залейте вином и накройте кастрюлю крышкой. Осторожно тушите 1 ч., пока мясо не станет мягким. Для того чтобы приготовить мясо барашка в бульоне, залейте мясо бульоном, добавьте картофель, приправьте солью и перцем и тушите, накрыв крышкой, на среднем огне примерно 1 ч., пока мясо не станет мягким. Нарежьте 100 г сыра маленькими кусочками, а оставшийся сыр натрите на терке. За пять минут до конца приготовления добавьте к мясу сыр, чтобы загустить соус.

PINO CORRENTI.
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA E DEI VINI DI SICILIA.

Фаршированный молочный ягненок

Quozi

В качестве гарнира к этому блюду обычно подают салат и овощи, приготовленные на растительном масле.

На 20 порций:

Мясо молочного ягненка	7—9 кг
Соль и черный перец	
Сливочное масло	500 г
Йогурт и вода	по 150 мл
Мука	60 г
Веточки петрушки	

Для начинки:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	1 кг
Сливочное масло	250 г
Фистошки, бланшированные	100 г
Миндаль, бланшированный	100 г
Кедровые орехи	100 г
Рис	1 кг
Соль и черный перец	
Водо	1,75 л

Чтобы приготовить начинку, нагрейте сливочное масло в большой толстостенной кастрюле до очень горячего состояния, положите фарш из мяса барашка и жарьте, пока не исчезнет розовый цвет. Добавьте все орехи и обжарьте вместе с мясом. Добавьте рис, соль, перец и воду. Осторожно все перемешайте. Накройте крышкой и тушите на слабом огне примерно 20 мин., пока рис не станет мягким, а вода не впитается. Добавьте, если нужно, специй и дайте начинке остыть.

Одновременно подготовьте мясо: натрите его с внутренней и внешней стороны туши солью и перцем. Когда начинка охладится, нафаршируйте ею ягненка. Толстой нитью зашейте отверстие. Ноги свяжите попарно. Положите фаршированного ягненка в большую кастрюлю, добавьте достаточное количество воды, чтобы полностью закрыть мясо, доведите до кипения, снимите пену и варите, накрыв крышкой, 3—4 ч. Блюдо будет готово, когда мясо станет мягким и нежным на ощупь.

Выньте ягненка из бульона и положите на большой противень. Смажьте ягненка сливочным маслом, затем смесью йогурта и воды. Поставьте в предварительно нагретую до 180 °С духовку примерно на 40 минут, пока мясо не подрумянится; во время запекания часто поливайте мясо выделяющимся соком. Когда мясо будет готово, переложите его на большое сервировочное блюдо и поставьте в теплое место.

Смешайте муку с бульоном и варите 1—2 мин. на среднем огне. Смешайте с жидкостью, выделившейся при запекании мяса, и варите, помешивая, пока соус не загустеет. Украсьте ягненка петрушкой и подавайте вместе с подливкой.

KHAYAT, MARIE KARAM AND KEATING, MARGARET CLARK. FOOD FROM THE ARAB WORLD.

Тушеное мясо козленка по-ахиллесски

Чтобы приготовить клецки для этого блюда, смешайте 250 г муки, 1 чайную ложку пекарного порошка, щепотку соли и 125 г тертого почечного или нутряного сала. Смешайте с достаточным количеством холодной воды, чтобы получилось крутое тесто, и слепите из него восемь небольших шариков.

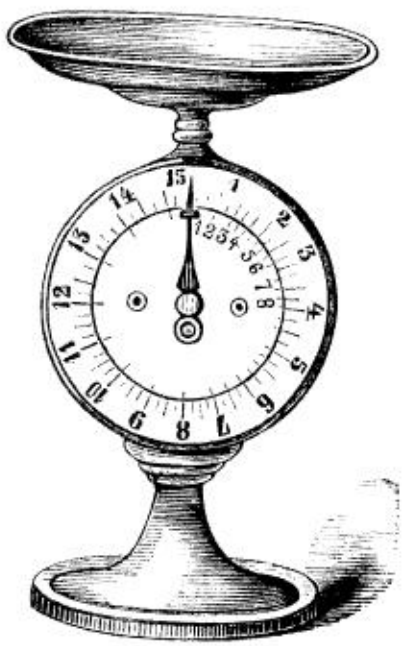
На 4 порции:

Мясо лопаточной или шейной части козленка, нарезанное кусочками по 15 г и бланшировонное	1 кг
Молодая морковь	250 г
Репа, разделенная на четыре части	2 шт.
Молодой картофель	500 г
Клецки	8 шт.
Соль и перец	
Ароматический букет с мойороном и мятой	1 шт.
Перловая крупа	15 г
Вода или белый бульон *(с. 165)*	0,9 л
Мелко рубленный лук-резонец	

Положите мясо в центр кастрюли, окружив его овощами и клецками. Приправьте солью и перцем, добавьте ароматический букет.

Отварите перловую крупу в воде или бульоне в течение 30 мин., затем добавьте ее вместе с водой, в которой она варилась, в кастрюлю. Накройте кастрюлю крышкой, доведите до кипения и варите полтора часа. Посыпьте луком-резанцем и подавайте на стол.

IRISH RECIPES, TRADITIONAL AND MODERN.



Баранина с керри

Roghan Josh

Это самое популярное в Северной Индии мясное блюдо, особенно среди состоятельных невегетарианцев.

На 6 порций:

Баранина без костей, нарезонная кубиками	750 г
Семена кориондра	1 ст. л.
Семена мако	1 ч. л.
Семена белого тмина	1 ч. л.
Миндаль, бланшировонный	15 г
Стручки коричневого кордомоно	2 шт.
Горошинки перца	12 шт.
Гвоздика	6 шт.
Тертый мускотный орех	1/2 ч. л.
Тертый мускотный «цвет»	1/2 ч. л.
Высушенная мякоть кокосового ореха	15 г
Свежий корень имбиря	15 г
Дольки чеснака	10 шт.
Сушеный красный чилийский перец, очищенный от семян и вымоченный в 0,125 л горячей воды в течение 30 мин., воду нужно сохранить	3 шт.
Топленое масло	125 г
Стручки зеленого кордамона, довленые	5 шт.
Лук, тертый	125 г
Койенский перец	1/2 ч. л.
Молодоя куркума	1/2 ч. л.
Творог или йогурт, взбитые	125 г
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, норезонные ломтиками	125 г
Соль	2 ч. л.
Вода	0,63 л
Листья свежего кориондро или петрушка рубленые	
Специи	1/2 ч. л.

Обжарьте семена кориандра в духовке при температуре 190 °С, пока они слегка не подрумянятся. Подавите их и просейте, чтобы удалить кожуру. Обжарьте таким же образом смесь семян мака и тмина, миндаля, коричневого кардамона, перца, гвоздики, мускатного ореха, мускатного «цвета» и мякоти кокосового ореха. Истолките чеснок, имбирь, все обжаренные компоненты и вымоченный чилийский перец в пасту, добавляя воду, в которой вымачивался чилийский перец.

Нагрейте топленое масло, добавьте зеленый кардамон и тертый лук и жарьте их, пока не подрумянятся. Снимите сковородку с огня, добавьте кайенский перец, куркуму и пасту из специй и снова поставьте на слабый огонь. Понемногу добавляйте творог или йогурт, пока он весь не впитается. Добавьте помидоры и тушите 5 мин.; добавьте баранину и соль и слегка подрумяньте на среднем огне. Залейте водой, накройте кастрюлю блюдом с холодной водой. Тушите в течение полутора часов, пока мясо не станет мягким. Подавайте к столу, посыпав кориандром или петрушкой и специями.

MRS. BALBIR SINGH.
MRS. BALBIR SINGH'S INDIAN COOKERY.

Керри из Коломбо

Colombo de Mouton ou de Cabri

***Кристофин** — летняя тыква, похожая на кабачок.*

Это блюдо ведет свое происхождение от рабочих-иммигрантов с Цейлона, попавших в Индию. Таким образом, свое имя оно получило по названию столицы их родины. Можно использовать уже готовый порошок керри, но вы можете и самостоятельно приготовить его на электрической мельнице. Положите по 1/2 чайной ложки кориандра, семян тмина, молодой куркумы и черного перца горошком вместе с небольшим кусочком свежего корня имбиря и от 1/2 до 2 свежих или сухих чилийских перцев, по вкусу. Тщательно перемелите.

На 4 порции:

Мясо лопаточной части, шейки или голени борошко или козленко, норезанное на порционные куски	1 кг
Ростительное масло	3 ст. л.
Лук, нарезанный тонкими кружками	2 шт.
Вода	0,2 л
Порошок керри Коломбо	1 ст. л.
Семена тамариндо, вымоченные в 1 ст. л. воды в течение 2 ч., протертые через сито (необязотельно)	3 шт.
Соль и перец	
Ароматический букет или чобрец, перо луко и веточко петрушки	1 шт.
Кристофин, нарезанный кубиками	1 шт.
Кобочок, нарезанный круглыми ломтиками	1 шт.
Баклажан, нарезанный круглыми ломтиками	1 шт.
Кортофель, розрезонный пополам	1 шт.
Дольки чеснока, давленые	2 шт.
Кайенский перец (необязательно)	2 шт.

Слегка подрумяньте куски мяса на растительном масле вместе с луком. Добавьте воду, порошок керри и мякоть тамаринда, если вы его используете. Тщательно перемешайте и приправьте солью и перцем. Когда смесь закипит, положите в нее ароматический букет, овощи, чеснок и, если хотите, щепотку кайенского перца. Накройте крышкой и осторожно тушите в течение 1 ч., пока мясо не станет мягким. Подавайте горячим.

CNRISTIANE ROY-CAMILLE AND ANNICK MARIE.
LES MEILLEURES RECETTES DE LA CUISINE ANTILLAISE.

Козлятина с керри

Это блюдо можно назвать национальным блюдом Ямайки, так как там очень многие едят его, по меньшей мере, раз в неделю.

На 4 порции:

Козье или боронье мясо без костей, очищенное от жира и нарезонное кубиками по 2,5 см	750 г
Соль и черный перец	по 1 ч. л.
Порошок керри	1 ст. л.
Топленый свиной жир	30 г
Луковицо, нарезонноя кружками	1 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)* или вода	0,3 л
Свежий чилийский перец, разрезонный пополам, с удаленными семеноми, порубленный	2 шт.
Кортофель, нарезанный кубиками	2 шт.

Просейте соль, перец и порошок керри и натрите полученной смесью мясо. Оставьте на 1 ч.

Нагрейте в кастрюльке топленый свиной жир, добавьте мясо и лук и слегка подрумяньте. Добавьте бульон или воду и чилийский перец и варите, пока мясо не станет мягким (если вы используете баранину, вам потребуется примерно 1 ч., а если козлятину, то примерно 1 $^{3}/_{4}$ ч.). Добавьте картофель и продолжайте тушить еще 20 мин., пока картофель не станет мягким, а подливка густой. Подавайте на стол на слое риса.

MARY SLATER.
CARIBBEAN COOKING FOR PLEASURE.

Пряные мясные шарики

El Kefta

На 6 порций:

Боронина, из общего количества четверть — жир, все провернутое через мясорубку	1 кг
Рубленоя петрушко	$^{1}/_{2}$ ст. л.
Мелко рубленный кервель	1 $^{1}/_{2}$ ст. л.
Сливочное масло	200 г
Луковицо, мелко порубленноя	1 шт.
Порошок шафрана, перец, молотый имбирь и молотый тмин по	$^{1}/_{2}$ ч. л.
Кайенский перец	1 ч. л.
Соль	$^{1}/_{4}$ ч. л.
Вода	0,2 л

Смешайте петрушку и $^{1}/_{2}$ столовой ложки кервеля с мясом. Раскатайте его на шарики диаметром примерно 1 см. Положите оставшиеся продукты в кастрюлю и нагревайте, пока сливочное масло не растопится. Положите в кастрюлю мясные шарики и тушите на среднем огне примерно 15 мин., пока шарики не станут крепкими. На стол мясные шарики подавайте в глубоком блюде с подливкой, в которой они готовились.

JOHN, FOURTH MARQUIS OF BUTE (EDITOR).
MOORISH RECIPES.

Баранина с овощами и керри

Badchahi Gosht

На 4—6 порций:

Баранина без костей, норезонноя кускоми	750 г
Топленое масло	75 г
Лук, нарезанный кружкоми	250 г
Миндоль, бланшированный и порезонный	30 г
Фисташки (необязательно)	30 г
Изюм	30 г
Стручки зеленого кардамона	4—6 шт.
Гвоздико	8—10 шт.
Небольшие палочки корицы	2—3 шт.
Творог, смешонный со щепоткой порошка шафроно	5 ст.л.
Кортофель, норезонный кубиками	500 г
Зеленый горошек	100 г
Сметона	0,125 л

Для приправы:

Дольки чеснока	8—10 шт.
Свежий корень имбиря	5 см
Лук, порубленный	3 шт.
Семена мака	1 $^{1}/_{2}$ ч. л.
Сушеноя мякоть кокосового ореха	2 ст. л.
Сухой красный чилийский перец с удоленными семенами	3 шт.
Пучок свежего кориондра	1 шт.
Соль	

Потолките в ступке все компоненты приправы, чтобы получилась паста.

Нагрейте в кастрюле топленое масло. Добавьте нарезанный лук и жарьте его, пока не подрумянится. Добавьте миндаль, фисташки, если вы их используете, и изюм и жарьте примерно 5 мин. Удалите из кастрюли лук, орехи и изюм. В масло положите стручок кардамона, гвоздику, кусочки корицы и приготовленную пасту для приправы и жарьте примерно 5 мин. Затем добавьте мясо, творог и шафран. Залейте достаточным количеством воды, чтобы полностью закрыть содержимое кастрюли. Тушите, накрыв крышкой, примерно 30 мин.

Затем добавьте картофель и горошек и варите еще 30 мин., пока мясо не станет мягким. Непосредственно перед тем как снять кастрюлю с огня, добавьте к содержимому сметану и размешайте. В качестве гарнира подайте жареный лук и ореховую смесь.

THE MAHARANI OF JAIPUR (EDITOR).
GOURMET'S GATEWAY.

Мясо барашка, сваренное на пару

Chaoua

В Марокко это блюдо варят в посуде для приготовления кускуса — большом котле с плотно закрывающейся крышкой. Вы можете использовать обычный котел для варки на пару или просто дуршлаг, поставленный на кастрюлю с кипящей водой.

На 10 порций:

Мясо от средней части спины, шейки или лопатки барашка, нарезанное большими кусками	4 кг
Картофель, клубни которого разрезаны на две или четыре части	2 кг
Соль	
Молотый тмин	

Наполните на три четверти кипящей водой нижнюю часть котла для приготовления кускуса и поставьте на огонь.

В верхнюю часть котла положите картофель, а поверх него мясо барашка. Посолите. Накройте влажной тканью и закройте крышку. Поставьте верхнюю часть котла над водой и, если это необходимо, положите на крышку что-нибудь тяжелое, чтобы пар не выходил. Варите над кипящей водой в течение 3 ч., прежде чем снять крышку, чтобы проверить готовность мяса и картофеля.

Когда куски мяса будут легко отделяться друг от друга, если потянуть их пальцами, снимите кастрюлю с огня.

Подавайте мясо и картофель очень горячими, к ним отдельно соль и тмин.

AHMAD LAASRI.
240 RECETTES DE CUISINE MAROCAINE.

Мясо барашка с керри по-суматрански

Gulai Bagar

Если вы не можете найти используемый в рецепте орех макадамия, *можно заменить его бланшированным миндалем. Порошок* серех *(сухая зелень лимонного дерева, измельченная в порошок) и листья керри продаются в специальных магазинах. Сгущенное и жидкое молоко кокосового ореха можно получить, растворяя в горячей воде твердое вещество кокосового крема, продаваемое в коробках. Смешайте 1/4 л воды с 90 г крема кокоса, чтобы приготовить сгущенное кокосовое молоко, или с 30 г кокосового крема, чтобы получить жидкое молоко. Можно поступить иначе: налейте горячую воду поверх сушеной мякоти кокосового ореха, дайте постоять 20 мин. и процедите через ткань, сильно отжав. Достаточно 90 мл воды и 350 г мякоти кокоса, чтобы получить полное количество кокосового молока, указанное в рецепте.*

В центральной Суматре это блюдо часто готовится на больших пирах и празднествах, когда на них собирается огромное количество народа. Забивают овец и разрезают туши на достаточно большие куски. В обычные дни, когда дома бывает не больше 15—20 человек, на костре готовят гулай в большой керамической кастрюле. Однако вы можете приготовить превосходный гулай багар не на костре, а в вашей собственной кухне, используя обычную часть туши барашка, и получится очень вкусно. Лучший гарнир для этого блюда — вареный рис.

На 6—8 порций:

Задняя нога или лопатка барашка с костью, нарезанная на 4 или 5 кусков	1 шт.
Сушеная мякоть кокоса	30 г
Семена кориандра	2 ч. л.
Орехи макадамия	5 шт.
Растительное масло	3 ст. л.
Лук-шалот	8 шт.
Репчатый лук, нарезанный тонкими кружками	2 шт.
Дольки чеснока, мелко порезанные	4 шт.
Красный чилийский перец, очищенный от семян и нарезанный	5 шт.
Кайенский перец	1 ч. л.
Гвоздика	4 шт.
Молотый мускатный орех	1/4 ч. л.
Молотый имбирь	2 ч. л.
Куркумо	1 ч. л.
Полочка корицы	1 шт.
Стручок кардамона	4 шт.
Молотый тмин	1/2 ч. л.
Порошок серех	1/4 ч. л.
Листья керри	3 шт.
Жидкое кокосовое молоко	0,6 л
Сгущенное кокосовое молоко	0,3 л
Томориндовая вода, полученная кипячением 15 г сухого томаринда в 2 ст. л. воды в течение 20 мин.	2 ст. л.
Соль	
Бокложаны, разрезанные на 6 или 8 толстых кружков	2 шт.

Поджарьте мякоть кокоса на среднем огне на сковороде в течение примерно 2 мин., пока она не подрумянится. Затем таким же образом, непрерывно помешивая, подрумяньте семена кориандра в течение примерно 2—3 мин. Истолките в ступке мякоть кокоса, семена кориандра и ореха макадамия. Все эти компоненты можно также измельчить в электрической мельнице или кухонном комбайне.

Нагрейте растительное масло в большой кастрюле и поджарьте лук-шалот или репчатый лук, чеснок и чилийский перец на среднем огне в течение 2 мин., все время помешивая. Добавьте мясо и накройте крышкой на 2—3 мин. Снимите крышку, добавьте кокосовую смесь, размешайте и снова накройте кастрюлю крышкой на 3 мин. Затем добавьте все оставшиеся компоненты, кроме сгущенного кокосового молока, тамариндовой

воды, соли и баклажанов. Тушите 50 мин., затем добавьте сгущенное кокосовое молоко и тамариндовую воду и посолите по вкусу. Продолжайте готовить на слабом огне 20—30 мин., пока соус не начнет густеть.

В этот момент положите в кастрюлю баклажаны (в Индонезии используют 8—10 круглых баклажанов, которые называют terung gelatik). Кушанье надо варить до тех пор, пока не будут готовы баклажаны, на это потребуется не больше 5—6 мин.

Перед тем как подавать на стол, выньте мясо и нарежьте его ломтиками. Положите куски мяса в жаростойкую кастрюлю, а сверху положите баклажаны. Удалите из соуса все твердые включения — гвоздику, стручки кардамона, листья керри и так далее. Слейте излишек растительного масла, которое собралось на поверхности соуса, и полейте соусом мясо. Поставьте блюдо с мясом на слабый огонь или в предварительно нагретую до 180 °С духовку, пока все компоненты не будут готовы, затем подавайте блюдо к столу очень горячим.

SRI OWEN.
INDONESIAN FOOD AND COOKERY.

Медальоны из мяса барашка с соусом из артишоков

Соус из уваренных сливок, сгущенных с помощью пюре из донышек свежих артишоков, настолько нежный, что его стоит подавать с мясом только очень молодого барашка. Что-либо более острое испортит вкус этого соуса. Готовить медальоны на пару — превосходный способ сохранить мясо мягким.

На 4 порции:

Петельки из почечной и филейной частей очень молодого барашка, мясо, нарезанное по медальоны толщиной 2,5 см	750 г
Артишок	1 шт.
Сметона	1 ст. л.
Свежий лимонный сок	1 ст. л.
Густые сливки	1/4 л
Помидор, очищенный от кожуры и семян, порубленный	1 шт.
Соль	1/2 ч. л.
Свежемолотый белый перец	1/4 ч. л.
Лук-резонец, рубленый	2 ст. л.

Положите артишок в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Варите 35—40 мин., пока он не станет мягким при прокалывании ножом. Переверните его вверх дном, чтобы дать стечь жидкости. Когда он достаточно остынет, чтобы его можно было брать руками, удалите листья, а съедобную часть каждого листа очистите и положите в миску. Удалите волосистую сердцевину и положите донышко артишоков в ту же миску.

В миксере или кухонном комбайне смешайте донышко артишока, скобленные кусочки листьев, сметану и лимонный сок.

Поставьте котел для варки овощей на пару в большую кастрюлю, на дно которой налейте воды слоем 5 см. Доведите воду до кипения и положите в котел для варки на пару мясо барашка. Накройте крышкой и варите на пару 3—4 мин., пока мясо внутри не приобретет приятный розовый цвет.

В кастрюле на среднем огне уварите соус до трех четвертей от его первоначального объема. Взбейте в соус пюре из артишока и помидора, приправьте солью и перцем. Еще немного уварите соус: до консистенции сметаны. Добавьте лук-резанец и вылейте в подогретый соусник. При подаче на стол выложите медальоны на подогретое блюдо и отдельно подайте соус.

MICHÈLE URVATER AND DAVID LIEDERMAN.
COOKING THE NOUVELLE CUISINE IN AMERICA.

Вареная лопатка барашка для холодной нарезки

Bok Tek Yeunne Yook

В качестве холодной закуски, например, на приеме выложите мясо на блюдо, использовав в качестве гарнира салат, кусочки огурца и красные вишни. Из приготовленного по рецепту мяса можно получить примерно 60 ломтиков, если его осторожно нарезать вручную — это гораздо больше, чем если резать машиной.

На 10—20 порций:

Мясо от лопотки борошка, снятое с кости	2 кг
Водо	3 л
Белый редис, нарезонный ломтикоми	125 г
Растительное масло	2 ст. л.
Ломтики свежего корня имбиря	4 шт.
Дольки чеснока	2 шт.
Соль	2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Соевый соус	2 ст. л.
Горошинки перца	1 ст. л.
Экстракт семян онисо	1/2 ч. л.
Палочка корицы	1 шт.

Доведите воду до кипения, добавьте ломтики редиса и варите 10 мин. Добавьте мясо барашка и варите еще 15 мин. Бульон, в котором варились мясо и редис, сохраните, мясо положите отдельно, чтобы дать стечь жидкости, ломтики редиса отложите в сторону.

Тщательно вымойте кастрюлю. Влейте растительное масло и нагрейте его, пока оно не начнет шипеть. Тогда добавьте имбирь и чеснок и подрумяньте их. После этого добавьте мясо барашка и хорошо подрумяньте его со всех сторон, затем влейте бульон, в котором варилось мясо, и все остальные компоненты. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите в течение 1 ч., пока мясо не станет мягким. Снимите кастрюлю с огня и положите мясо в холодильник на всю ночь.

Перед подачей на стол нарежьте мясо тонкими ломтиками.

ARTHUR LEM AND DAN MORRIS.
THE HONG KONG COOKBOOK.

Обед из трех видов отварного мяса

Le Pot-au-Feu des Trois Viandes

Это рецепт из старой французской кухни — такой обед всегда готовился в Лангедоке по воскресеньям, в день, когда резали скот, это блюдо можно было найти почти в каждом доме.

Необходимым дополнением были две или четыре половинки помидоров, засушенные в печи. В качестве первого блюда подавали грубый деревенский хлеб, намазанный костным мозгом, а к нему — мясной бульон с лапшой. Дополняли трапезу разнообразные горчицы, которые подавались к мясу, корнишоны и мелкий лук, маринованный в уксусе с полынью и эстрагоном, к картофелю подавали сливочное масло.

На 6 порций:

Ломти мяса барошко, отрезонные с верхнего концо зодней ноги	2 шт.
Постное мясо шейки или лопатки	250 г
Мясо от говяжьей голени, разрезанное на 2—3 куско	1 кг
Говяжье мясо от ребро у лопатки	500 г
Кожа со свиного окороко	250 г
Мясо телячьей рульки или лопотки	500 г
Луковица, нашпигованноя 2 гвоздиками	1 шт.
Ловровый лист	1 шт.
Ароматический букет с чобрецом и чабером	1 шт.
6 горошин перцо и 1 ч. л. майорана в мешочке из морли	
Томотное пюре, поджоренное но ростительном масле	2 ст. л.
Репа	1 шт.
Морковь	5—6 шт.
Говяжьи мозговые кости (необязотельно)	500 г
Лук-порей	2—3 шт.
Ветко сельдерея	1 шт.
Листья щовеля, лучше дикого	2 шт.
Лист мангольда	1 шт.
Веточко петрушки	1 шт.
Дольки чесноко	1—2 шт.
Соль	
Картофель	750 г

Положите говядину в большой керамический горшок или эмалированную железную кастрюлю вместе с кожей окорока. Обильно залейте водой и доведите до кипения. Варите, накрыв крышкой, в течение 1 ч., не давая жидкости сильно кипеть. Добавьте мясо барашка, затем телятину, лук, лавровый лист, ароматический букет, горошинки перца и майоран, помидоры, репу и морковь.

Вновь доведите бульон до кипения и варите, накрыв крышкой, еще 30 мин. Добавьте мозговые кости, если вы их используете, а также лук-порей, сельдерей, щавель, мангольд и петрушку, связанные в пучок. Наконец добавьте чеснок и соль. Снова доведите до кипения, снимите пену и варите, накрыв крышкой, около 2 ч.

Отлейте бульон, чтобы сварить в нем картофель, при этом содержимое кастрюли должно все время полностью находиться в бульоне. Варите картофель 30 мин. Бульон из-под картофеля не используйте как суп, а оставьте для соуса.

На стол мясо подавайте на горячем блюде; на другом блюде подайте овощи и на третьем — картофель.

ALBIN MARTY.
FOURMIGUETTO: SOUVENIRS, CONTES ET RECETTES DU LANGUEDOC.

Тушеное мясо по Тунг-Пу

Это блюдо называется по имени Су Тунг-Пу, знаменитого поэта династии Сунь. Этот рецепт обработан Уи-Йи Сунем из мусульманского ресторана в Пекине. Блюдо подавайте на стол в кастрюле, а к нему — варенный на пару рис или булочки.

На 6—8 порций:

Мясо зодней ноги барашко, снятое с кости и норезонное маленькими тонкими полосками	750 г
Растительное масло для фритюро	
Картофель, нарезанный маленькими треугольными клинышками	250 г
Лук, нарезанный тонкими кружками	2 шт.
Ломтики свежего корня имбиря	4 шт.
Горошки перцо, слегко подовленные	1 ч. л.
Соль	1/2 ст. л.
Соевый соус	2 1/2 ст. л.
Сахор	2 ч. л.
Китойское желтое вино или сухое шерри	6 ст. л.
Лук-порей, норезонный	2 шт.

Нагрейте растительное масло в жаровне. Обжарьте в нем куски мяса барашка в течение 5 мин., затем дайте жиру стечь. Обжарьте картофель и морковь также в течение 5 мин. и дайте жиру стечь.

Положите куски мяса в кастрюлю. Добавьте лук, имбирь, перец, соль, соевый соус, сахар и половину указанного количества вина. Налейте воды, чтобы содержимое было покрыто водой на 4 см. Доведите до кипения и поставьте кастрюлю, накрыв ее крышкой, в предварительно нагретую до 180 °С духовку на 2 ч.; дважды в течение этого времени перемешайте содержимое кастрюли.

Теперь добавьте картофель, морковь и лук-порей. Влейте оставшееся вино. Несколько раз перемешайте содержимое.

Снова поставьте кастрюлю в духовку и запекайте при температуре 200 °С еще 20 мин.

KENNETH LO.
CHINESE PROVINCIAL COOKING.

Блюда из остатков мяса

Ароматный пирог с бараниной

На 4 порции:

Вареное мясо боронины без костей, нарезонное маленькими кусочкоми	500 г
Яблоки, очищенные с вырезонной сердцевиной, порубленные	500 г
Соль и перец	
Сахар	1 ст. л.
Смородина	60 г
Мускатный орех, тертый	1/4 ч. л.
Сливочное масло	30 г
Тесто для оболочки пирога *(с. 164)*	250 г

Выложите мясо и яблоки чередующимися слоями в глубокое жаростойкое блюдо. Каждый слой хорошо приправьте специями, посыпьте небольшим количеством сахара, положите немного смородины и щепотку мускатного ореха. Положите сверху кусочки сливочного масла и закройте тестом. В центре сделайте отверстие. Запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке примерно 40 мин., пока пирог не подрумянится. Подавайте на стол горячим.

POULSON, JOAN.
OLD THAMES VALLEY RECIPES.

Плов по-сулимански

Для того чтобы обжарить орехи, положите их на противень и поставьте в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 5 мин., пока они слегка не подрумянятся.

На 4–6 порций:

Вареное боранье мясо без костей, нарезанное кубиками	250 г
Жир, вытекший из мясо во время жарения, или растительное масло	125 г
«Длинный» рис	350 г
Вода	2,25 л
Лук, порубленный	60 г
Изюм	30 г
Смородина	30 г
Дольки чеснока, рубленые	2 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и порубленные	2 шт.
Кедровые орехи или миндаль, обжаренные	30 г
Соль и перец	
Сметана или йогурт	

Положите половину указанного количества жира или растительного масла в толстостенную кастрюлю и, когда он разогреется, положите в него рис и жарьте, размешивая, несколько минут, чтобы рис стал прозрачным. Затем залейте кипящей водой и очень быстро варите примерно 12 мин. Время варки может быть и другим, но рис не должен развариться. Одновременно нагрейте оставшийся жир и поджарьте на нем лук, пока он не станет мягким. Добавьте мясо, изюм, смородину, чеснок, помидоры и кедровые орехи или миндаль и хорошо приправьте специями. Рис обсушите, положите в кастрюлю и все перемешайте. Добавьте немного жира, если это нужно, и выдержите несколько минут на слабом огне, прежде чем подавать на стол. К плову подавайте чашу со сметаной или йогуртом.

ELIZABETH DAVID.
A BOOK OF MEDITERRANEAN FOOD.

Пирог для гостей

Pastai Neithior

Когда приглашали гостей на свадьбу на полуострове Гоуер, что в Уэльсе, в доме невесты перед свадебным пиром готовили специальный пирог. Подавали его холодным, с пивом. Семья невесты назначала специальных людей, которые приглашали гостей и во время праздника записывали, какую сумму денег заплатил каждый из гостей за небольшой кусок пирога. Молодая пара очень зависела от этих денег, подаренных гостями, при обзаведении собственным хозяйством.

На 6 порций:

Вареноя баранино без костей, нарезанноя кубикоми	250 г
Мука	350 г
Соль	1 ч. л.
Топленый свиной жир	150 г
Водо	2 ст. л.
Луковица, мелко порубленноя	1 шт.
Смесь трав	1 ч. л.
Бульон из бороньих костей *(с. 165)*	0,25 л

Просейте в большую миску муку и соль. Медленно растопите свиной жир в воде, доведите до кипения и сразу же вылейте в муку. Вымесите в мягкое тесто. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и раскатайте его достаточно тонко. Возьмите 0,6 л жира, смажьте им противень и выложите на него две трети теста.

Наполните пирог мясом и луком, добавьте травы и бульон. Накройте оставшимся тестом и сожмите края, чтобы верхний и нижний слои скрепились между собой. В центре сделайте продольный разрез и поставьте пирог в предварительно нагретую до 190 °С духовку примерно на 1 ч., пока пирог не станет золотистого цвета.

S. MINWEL TIBBOTT.
WELSH FARE.

Муссака по-французски с кресс-салатом

Moussaka a la Française, Vert — Pré

Маленький фиолетовый баклажан гораздо лучше, чем большой и почти черный, с рыхлым мясом и большим количеством семян.

На 6 порций:

Постное вареное мясо барошко, мелко порубленное	500 г
Баклажаны, нарезанные вдоль полосками толщиной 5 мм	500 г
Соль и перец	
Оливковое масло	
Луковицо, мелко порубленноя	1 шт.
Грибы, мелко порубленные	125 г
Долька чеснока, порубленноя	1 шт.
Томатная пасто	0,125 г
Смесь сухих трав	$^1/_2$ ч. л.
Толченые сухори	30 г
Яйцо	1 шт.
Кресс водяной	

Посыпьте полоски баклажанов солью и перцем. Налейте на противень оливковое масло слоем примерно 1 см, нагрейте и обжарьте на нем полоски баклажанов, пока они не станут золотистыми с обеих сторон. Выложите полоски на лист бумаги и давайте им обсохнуть.

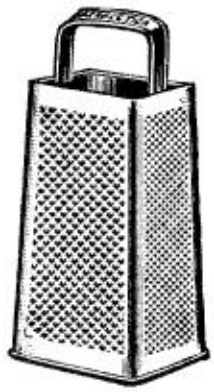
Посыпьте мясо барашка солью и поджарьте его, постоянно помешивая, на 2 столовых ложках оливкового масла, на огне от среднего до сильного в течение примерно 10 мин. Одновременно поджарьте лук вместе с грибами на 1 столовой ложке оливкового масла, пока вся жидкость, выделившаяся из грибов, не испарится. Добавьте полученную смесь к мясу барашка и продолжайте жарить, помешивая, пару минут. Добавьте чеснок, томатную пасту и травы, сделайте огонь максимально сильным и, постоянно помешивая, жарьте, пока все компоненты хорошо не перемешаются. Всыпьте сухари, размешайте и оставьте, чтобы смесь слегка охладилась, пока вы будете готовить форму.

Выложите дно формы для шарлотки объемом 1,75 л и высотой примерно 7,5 см полосками баклажана, кладя полоски одну на другую. Потом выложите баклажанами стороны формы, размещая полоски вертикально и частично перекрывая друг друга; потом осторожно прижмите их к бокам формы, чтобы быть уверенным, что они прочно держатся на своих местах. Посыпьте мясную смесь перцем, смешайте с яйцом и выложите в форму, следя за тем, чтобы ни один из кусочков баклажанов не сдвинулся с места. Сильно постучите несколько раз дном формы по деревянному столу или по доске для разделки, чтобы начинка хорошо утрамбовалась. Положите сверху еще несколько полосок, осторожно загибая частично покрывающие друг друга края внутрь, и поверх всего положите круг пропитанной сливочным или растительным маслом кухонной бумаги.

Поставьте форму в большую кастрюлю, влейте достаточное количество кипящей воды, чтобы стенки формы на две трети погрузились в воду, и готовьте на водяной бане в предварительно нагретой до 180 °С духовке или, плотно закрыв, на слабом огне конфорки в течение 40 мин. Затем выньте форму из водяной бани и дайте ей постоять 7—8 мин., прежде чем вынимать муссаку из формы.

Снимите лист бумаги, положите круглое сервировочное блюдо вверх дном на форму и, удерживая вместе форму и блюдо, переверните их. Подождите несколько секунд, чтобы убедиться, что муссака опустилась из формы на блюдо, затем осторожно поднимите форму. Окружите муссаку букетами креса водяного, подогнув концы стеблей под края муссаки.

RECHARD OLNEY.
THE FRENCH MENU COOKBOOK.



Ломтики мяса барашка с цикорием

Émincé de Mouton a la Chicorée

На 6 порций:

Запеченное холодное мясо барошко, нарезонное на тонкие ломтики	750 г
Головки кудрявого цикория-эндивия с вырезонной сердцевиной	3—4 шт.
Соль	
Сливочное масло	30 г
Мука	1 ст. л.
Белое вино	0,1 л
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,1 л
Поджаренные на сливочном масле гренки	

Доведите до кипения слегка подсоленную воду в большой кастрюле, добавьте цикорий-эндивий и варите 5 мин. после начала кипения. Выньте эндивий, дайте воде стечь, эндивий отожмите, выжав как можно больше влаги, и тонко порубите.

В другой кастрюле растопите сливочное масло, добавьте в него муку, размешайте и жарьте 3—4 мин. Влейте вино и воду и варите на слабом огне, чтобы соус стал однородным и загустел, а вкус муки в нем больше не чувствовался. Добавьте эндивий и варите, пока соус снова не загустеет.

Положите мясо барашка на смесь с эндивием, накройте крышкой и поставьте на огонь, чтобы мясо разогрелось, но соус не начал кипеть. Выложите ломтики мяса и эндивий на сервировочное блюдо.

Перед тем как подавать на стол, вокруг блюда выложите поджаренные гренки.

JULES BRETEUIL.
LE CUISINIER EUROPÉEN.

Рубленая баранина, приготовленная как оленина

На 4 порции:

Вареная баранина, нарезанная ломтиками толщиной 8 мм	500 г
Соль и белый перец	
Мука, подрумяненная в духовке при температуре 200°С в течение 5 мин.	1 ст. л.
Бараньи кости и жир	
Вода	0,3 л
Почка барашка, рубленая	1 шт.
Лук-шалот, рубленый	1 шт.
Морковь, рубленая	$^1/_2$ шт.
Печень барашка, рубленая	60 г
Желе из красной смородины	1 ст. л.
Портвейн	4 ст. л.

Приправьте ломтики мяса солью и перцем и обваляйте их в поджаренной муке.

Положите кости и жир в кастрюлю, добавьте воду, почку, лук-шалот, морковь и печень. Варите, не накрывая крышкой, в течение 30 мин. Процедите полученную подливку и полейте ею ломтики мяса, сложенные в небольшую жаростойкую кастрюлю. Пусть варится полтора часа. Добавьте желе красной смородины, размешайте, влейте портвейн и сразу же подавайте на стол.

COLONEL KENNEY-HERBERT.
DAINTY DISHES FOR INDIAN TABLES.

Крокеты из баранины

На 4 порции:

Холодное запеченное мясо баранины, очень мелко порубленное	500 г
Вареная телятина, говядина или свинина, очень мелко порубленная	250 г
Сливочное масло	175 г
Соль и перец	
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,15 л
Рубленая петрушка	1 ч. л.
Яйцо, желтки отделены от белков, белки слегка взбиты	2 шт.
Толченые сухари	90 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Вода	1 ст. л.

Для гарнира из петрушки:

Веточки петрушки	60 г
Растительное масло для жарки во фритюре	

Смешайте вместе все виды мяса. В кастрюле для тушения растопите 60 г сливочного масла и добавьте соль и перец, бульон, рубленую петрушку и яичные желтки. Смешайте полученную смесь с мясом и очень быстро нагрейте. Выложите смесь на блюдо, чтобы она охладилась. Когда охладится, разделите мясную смесь на 12 равных порций. Придайте каждой порции яйцеобразную форму. Обваляйте получившиеся шарики в хлебных крошках. Смешайте яичные белки с солью, перцем, оливковым маслом и водой. Окуните шарики в эту смесь, а потом снова обваляйте в хлебных крошках.

Растопите оставшееся сливочное масло в сковороде и жарьте шарики на среднем огне примерно 10—12 мин., пока они слегка не подрумянятся со всех сторон. Затем выньте, дайте стечь жиру, посолите и выложите кучкой на горячее блюдо.

Поджарьте веточки петрушки в горячем растительном масле 1—2 мин., пока они не станут хрустящими. Подавайте на стол крокеты с петрушкой в качестве гарнира.

MYRA (EDITOR).
MYRA'S COOKERY BOOK.

Рубленое мясо барашка

На 6 порций:

Вареное мясо барашка, мелко нарубленное	250 г
Лук, порубленный	2 шт.
Сливочное масло	30 г
Отварной картофель, порубленный	300 г
Соль	1 ст. л.
Перец	1 ч. л.
Тертый мускатный орех	$^1/_2$ ч. л.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	$^1/_4$ л
Яйцо	6 шт.
Рубленая петрушка	

Поджарьте лук в большой кастрюле на сливочном масле до золотистого цвета. Добавьте картофель и мясо барашка и приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Добавьте бульон и тушите 10 мин. Одновременно сварите яйца в мешочек.

Выложите рубленое мясо в горячее сервировочное блюдо и положите наверх сваренные яйца. Перед подачей на стол посыпьте рубленой петрушкой.

OSCAR TCHIRKY.
THE COOK BOOK BY «OSCAR» OF THE WALDORF.

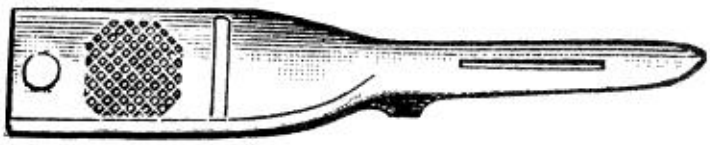
Пирог с бараниной и помидорами

На 4 порции:

Холодная запеченная баранина, нарезанная тонкими ломтиками	500 г
Толченые сухари	90 г
Помидоры, очищенные от кожуры и нарезанные ломтиками	750 г
Соль и перец	
Сливочное масла	60 г

Смажьте противень сливочным маслом и посыпьте его половиной указанного количества сухарей. Выложите на противень чередующимися слоями баранину и помидоры, каждый слой приправьте солью, перцем и кусочками сливочного масла. Верхний слой должен быть из помидоров; посыпьте его остатками сухарей. Запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 45 мин., пока верхняя часть хлебных крошек хорошенько не подрумянится. Сразу же подавайте на стол.

THE BUCKEYE COOKBOOK.
TRADITIONAL AMERICAN RECIPES.



Запеканка из мяса барашка и риса

Это простое блюдо было основным для целых поколений американцев, и оно так хорошо, что его не стоит забывать.

На 4 порции:

Холодное запеченное мясо барашка, нарезанного кубиками по 2,5 см	350 г
Луковица, мелко порубленная	1 шт.
Долька чеснока, мелко порубленная	1 шт.
Сливочное масло	30 г
Подливка из мяса барашка или бульон из костей *(с. 165)*	0,25 л
Петрушка, мелко порубленная	30 г
Соль и свежемолотый перец	
Вареный рис	500 г
Толченые сухари	30 г

Поджарьте лук и чеснок на сливочном масле. Смешайте с мясом барашка, подливкой и петрушкой. По вкусу приправьте солью и перцем.

На дно смазанной сливочным маслом кастрюли объемом 1,5 л или противня выложите слой риса, а затем чередующимися слоями выложите мясную смесь и рис, закончив слоем из риса. Посыпьте сверху сухарями и накройте куском смазанной сливочным маслом бумаги. Запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке в течение 35—40 мин., пока все не пропечется. За 10 мин. до конца запекания снимите бумагу, покрывающую запеканку, чтобы верх подрумянился.

JAMES A. BEARD.
JAMES BEARD'S AMERICAN COOKERY.

Комбинированные методы

Чтобы приготовить долму

To Make a Delma

На 8 порций:

Постное мясо из средней части спины, провернутое через мясорубку	500 г
Говяжье почечное или нутряное сало, измельченное	500 г
Рис, отваренный до мягкого состояния и обсушенный	250 г
Рубленые чабрец, майоран, чабер и петрушка	по 1 ст. л.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	
Яйца	2 шт.
Листья капусты или винограда, бланшированные	30 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,5 л
Яичный желток	1 шт.

Смешайте вместе мясо, сало и рис. Добавьте травы и приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Смешайте с яйцами. Положите по небольшому количеству получившейся смеси на виноградный или капустный лист и сверните трубочкой размером с небольшой огурец. Свяжите трубочки ниткой. Положите их в кастрюлю для тушения вместе с бульоном, накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение примерно 45 мин. Выньте трубочки и удалите нитки. Смешайте ложку бульона с яичным желтком, вылейте обратно в кастрюлю и осторожно нагревайте, пока соус слегка не загустеет. Полейте этим соусом трубочки и подавайте на стол.

ANN BLENCOWE.
THE RECEIPT BOOK OF ANN BLENCOWE.

Капуста, фаршированная мясом барашка

Baranina Duszona w Kapuście

Для приготовления этого блюда можно использовать остатки запеченного мяса барашка, в этом случае первоначальная обработка мяса не нужна.

На 4 порции:

Мясо лопатки или задней ноги барашка, с костями	300—400 г
Капуста, разделенная на листья	1,5 кг
Соль и перец	
Розмарин порубленный	1 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Мука	30 г
Укроп порубленный	1 ст. л.

Доведите до кипения воду в большой кастрюле, опустите в нее капустные листья и отварите их в течение 5 мин. Выньте листья, дайте жидкости стечь, а жидкость, в которой они варились, сохраните. Прополощите капустные листья в холодной воде. Отберите 8 больших или 16 маленьких листьев. Надрежьте каждый лист на центральной жилке, не разрезая сам лист, чтобы листья можно было выложить ровным слоем. Положите мясо в отвар капусты и варите его 30 мин. Выньте, дайте жидкости стечь, бульон сохраните. Снимите мясо с костей и разрежьте на восемь прямоугольных кусков. Приправьте мясо солью, перцем и розмарином. Осторожно заверните каждый кусок мяса в один большой или два маленьких капустных листа. Сверните листья, подогнув концы, и уложите их в один слой на жаростойкое блюдо, сколько поместится. Залейте бульоном из-под мяса, чтобы он доходил до середины свертков с мясом, и накройте блюдо фольгой. Запекайте в предварительно нагретой до 190 °С духовке в течение полутора часов, пока мясо не станет мягким, последние 30 мин. — не накрывая блюдо. Если нужно будет увлажнить трубочки с мясом, добавьте еще подливки.

Одновременно растопите в кастрюле сливочное масло, вмешайте в него муку и добавьте достаточное количество подливки, чтобы получился однородный соус. Варите его 30 мин., пока он не загустеет и не станет кремообразным. Приправьте солью, перцем и укропом. Подавайте соус к мясным трубочкам.

HELENA HAWLICZKOWA.
KUCHNIA POLSKA.

Дробленая пшеница и мясо

Kubbah Bulghur bis Siniyyah

На 4 порции:

Постное мясо барашка, провернутое через мясорубку	750 г
Дробленая пшеница	200 г
Луковица, мелко порубленная	1 шт.
Оливковое масло	5 ст. л.
Соль и свежемолотый перец	
Молотая куркума	
Кедровые орехи	90 г
Смородина (необязательно)	60 г
Сливочное масло	90 г

Положите крупу в миску и промойте в холодной воде. Удалите всплывшие частицы. Оставьте вымачиваться в 0,75 л воды по меньшей мере 1 ч.

Поджарьте лук на 2 столовых ложках растительного масла в большой сковороде на среднем огне. Добавьте немного перца и куркумы и жарьте, помешивая время от времени, пока лук не станет золотистым.

Добавьте к луку 500 г мяса и жарьте на среднем огне, время от времени помешивая, пока вся жидкость не испарится, а мясо не прожарится полностью. Добавьте кедровые орехи, смородину, если вы ее используете; посолите по вкусу, перемешайте. Снимите с огня и дайте постоять.

Выньте руками крупу, беря по горсти и отжимая воду. Положите крупу на поднос или в большую миску. Добавьте оставшееся мясо, приправьте специями и хорошо вымесите, добавив холодной воды или растопленного сливочного масла, если нужно сделать тесто мягче.

Обильно смажьте растительным маслом жаростойкую кастрюлю диаметром 27 см и высотой 17 см. Разделите тесто пополам. Положите одну половину в кастрюлю и разровняйте, чтобы получился слой толщиной около 8 мм. Ровным слоем выложите мясную смесь. Ложкой выложите сверху оставшееся тесто и разровняйте его. Ножом разрежьте тесто крестообразно от одного края до другого, затем разрежьте на параллельные полосы шириной 5 см в обоих направлениях, чтобы получились порции формы ромбов. На каждую порцию положите по маленькому кусочку сливочного масла.

Запекайте на нижней полке предварительно нагретой до 200 °С духовки в течение 40 мин. Затем поставьте на верхнюю полку на 15—20 мин., поливая, если это необходимо, смесью оставшегося растительного масла и 2 столовыми ложками воды, чтобы нижняя сторона оставалась влажной. Верхняя часть должна стать хрустящей. Подавайте на стол горячим, с салатом.

DAISY INY.
THE BEST OF BAGHDAD COOKING.

Колбаса из мяса барашка

На 4 порции:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	400 г
Картофелина, сваренная и размятая в пюре	1 шт.
Шпинат или мангольд, слегка отваренные, отжатые и размятые в пюре	60 г
Яйцо	1 шт.
Тертый сыр пармезан	2 ст. л.
Соль и перец	
Толченые сухари (необязательно)	
Мука и толченые сухари по	30 г
Сливочное масло	50 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Белое вино	1,25 л
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,5 л

Смешайте в миске мясо барашка, картофель, шпинат, яйцо, сыр пармезан и соль. Если смесь надо сделать более густой, добавьте толченых сухарей. Когда все полностью смешаете, придайте смеси форму шара и сильно отбейте несколько раз о дно миски. Сформируйте из мясного фарша колбасу цилиндрической формы. Покройте смесью муки и сухарей.

Нагрейте сливочное и растительное масло и подрумяньте колбасу со всех сторон. Добавьте вино и тушите, пока вино не выпарится. Добавьте бульон, накройте крышкой и варите 1 ч., время от времени переворачивая колбасу.

Выньте колбасу из кастрюли и положите в теплое место. Из бульона, в котором она варилась, удалите жир и уварите бульон на сильном огне до нужной консистенции. Добавьте специй, если нужно. Перед тем как подавать на стол, нарежьте колбасу ломтиками и полейте соусом из бульона.

LISA BIONDI (EDITOR).
350 RICETTE DI CUCINA LEGGERA.

Запеканка из фарша из мяса барашка

Qachchabiyet 's-sahrâwi

На 6 порций:

Постное мясо барашка, нарезанное кубиками	500 г
Мясо барашка, провернутое через мясорубку	300 г
Дольки чеснока	3 шт.
Молотая корица	1 ч. л.
Соль и свежемолотый черный перец	
Вода	2 ст. л.
Растительное масло	2 ст. л.
Сливочное масло	15 г
Сухой азербайджанский горох, замоченный на ночь и обсушенный	60 г
Яйца	4 шт.
Веточки петрушки, мелко порубленные	3—4 шт.

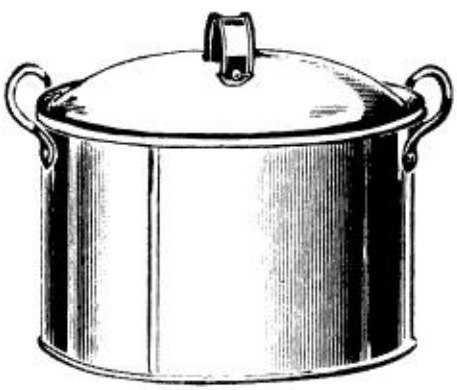
Положите кубики мяса барашка в кастрюлю. Истолките в ступке чеснок вместе с половиной указанного количества корицы и щепотками соли и перца. Смешайте с водой. Добавьте полученную смесь к мясным кубикам. Смешайте с растительным и сливочным маслом и жарьте на несильном огне примерно 10 мин.

Добавьте 0,5 л воды и горох. Слепите из мясного фарша большие шарики, положите в кастрюлю и доведите до кипения. Накройте крышкой и варите полтора часа, затем снимите крышку и варите еще 30 мин., чтобы уварить соус.

Выньте мясные шарики и покрошите их в миску. Яйца взбейте с петрушкой, смешайте с искрошенной мясной смесью и приправьте солью, перцем и оставшейся корицей.

Переложите кубики мяса и горох на смазанный жиром мелкий противень. Залейте половиной жидкости, в которой они варились. Сверху выложите слоем смесь из яиц и мясного фарша. Запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке в течение 30 мин., пока верх запеканки не станет золотисто-коричневым. Разогрейте оставшийся бульон и полейте им запеканку перед подачей на стол.

FATIMA-ZOHRA BOUAYED.
LA CUISINE ALGERIENNE.



Кабачки или огурцы, фаршированные мясом барашка

Kabaczki lub Ogórki Nadziewane Mięsem

Мякоть овощей, которую вы извлекли при приготовлении, можно поджарить с рубленым луком и добавить к начинке. Если вы используете остатки мяса, мелко его порубите, сложите в кастрюлю и потушите в 1,25 л бульона в течение 15 мин., прежде чем смешать с остальными компонентами начинки.

Это блюдо можно также приготовить с начинкой из риса или провернутой через мясорубку польской колбасой.

На 6 порций:

Мясо барашка, грубо порубленное	300 г
Кабачки или огурцы: крупные — разрезанные на четыре части; мелкие — разрезанные пополам	1 кг
Сливочное или оливковое масло	20 г
Лук, порубленный	50 г
Черствый хлеб, замоченный в воде и отжатый	200 г
Яйцо, слегка взбитое	1 шт.
Соль и перец	
Вода	1,5 л
Сметана	1,25 л
Мука	1 ст. л.
Мелко рубленный укроп	1 ст. л.
Мелко рубленная петрушка	1 ст. л.

Ложкой удалите из огурцов или кабачков семена и часть мякоти, оставив тонкую оболочку.

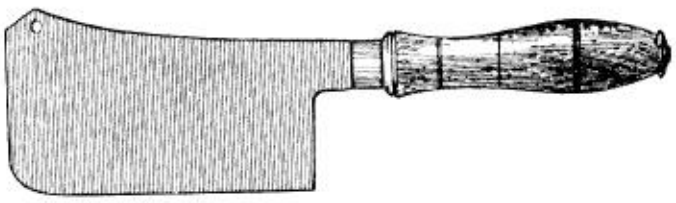
Чтобы приготовить начинку, нагрейте в сковороде сливочное или растительное масло и поджарьте на нем лук примерно 5 мин. до золотистого цвета. Смешайте лук с мясом и хлебом и проверните полученную смесь через мясорубку. Добавьте яйцо, приправьте солью и перцем и вымешайте все вместе, пока не получите однородный фарш.

Наполните огурцы или кабачки фаршем. Выложите их в один слой на мелкий противень и налейте слой воды.

Поставьте противень в предварительно нагретую до 180 °С духовку и запекайте, не накрывая крышкой, в течение 20—30 мин., пока овощи не станут мягкими.

Добавьте к сметане $^1/_2$ чайной ложки соли, смешайте с мукой и полейте полученной смесью фаршированные овощи. Снова поставьте противень в духовку на 10 мин. Затем осторожно переложите овощи на сервировочное блюдо, полейте соком, выделившимся при запекании, и посыпьте укропом и петрушкой. Подавайте на стол с картофелем.

HELENA HAWLICZKOWA.
KUCHNIA POLSKA.



Запеченный кебаб из мяса барашка с баклажанами

Kebab v Patladzhani

На 5 порций:

Мясо барашка, нарезанное кубиками	1 кг
Баклажаны, разрезанные вдоль пополам	750 г
Соль	
Мука	1 ст. л.
Сливочное масло	100 г
Зеленый лук, мелко порубленный	200 г
Помидоры, очищенные от кожуры и порубленные	800 г
Свежемолотый черный перец	
Паприка	1 ч. л.
Белое вино	4 ст. л.
Вода	1/4 л
Мелко порубленная петрушка	1 ст. л.
Мелко порубленная пижма	1/2 ст. л.
Яйца, взбитые	3 шт.

Выньте ложкой большую часть мякоти из половинок баклажанов, оставив оболочку толщиной 2 см. Обильно посыпьте оболочки и мякоть солью и оставьте на 2 ч. Затем прополощите и обсушите.

Смешайте муку с солью и обкатайте в этой смеси мясные кубики. Нагрейте сливочное масло и поджарьте на нем мясо, пока оно не обжарится со всех сторон. Переложите мясо на тарелку.

На том же сливочном масле слегка обжарьте половинки баклажанов с внешней стороны, чтобы смягчить кожуру. Затем выложите их на обильно смазанный жиром прямоугольный противень, плотно рядом друг с другом.

Переложите сливочное масло со сковороды в кастрюлю для тушения. Когда оно разогреется, положите в него зеленый лук и дайте ему подрумяниться. Добавьте помидоры и порубленную мякоть баклажанов и жарьте на сильном огне, пока смесь не станет совсем сухой. Приправьте солью и перцем и добавьте паприку, вино и воду. Доведите до кипения, добавьте мясо и варите, накрыв крышкой, на очень слабом огне, примерно 45 мин., пока мясо не станет совершенно мягким, а соус значительно не уварится. Добавьте петрушку и пижму и размешайте. Наполните половинки баклажанов мясом и полейте сверху соусом. Запекайте в предварительно нагретой до 190 °C духовке примерно 30 мин. Выньте противень из духовки и полейте мясо взбитыми яйцами. Снова поставьте в духовку и запекайте, пока верхняя часть не приобретет золотисто-коричневый цвет.

DR. GEORGI SHISHKOV AND STOIL VUCHKOV.
BULGARSKI NATZIONALNI YASTIYA.

Овощная муссака

Для этого блюда можно использовать остатки мяса барашка: при этом время первоначального приготовления надо уменьшить с 30 до 10 мин. Вы можете, если хотите, увеличить количество кабачков и не использовать баклажаны и картофель.

На 8 порций:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	1 кг
Оливковое масло	0,25 л
Кабачки, нарезанные вдоль ломтиками толщиной 8 мм	750 г
Баклажаны, нарезанные ломтиками толщиной 1 см	500 г
Большая луковица, мелко порубленная	1 шт.
Долька чеснока, мелко порубленная	1 шт.
Сливочное масло	60 г
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и порубленные	3 шт.
Соль	2 ч. л.
Перец	
Толченые сухари	5 ст. л.
Яйца, из которых одно взбитое	3 шт.
Рубленая петрушка	4 ст. л.
Соус бешамель *(с. 166)*	4,5 л
Прессованный сыр	250 г
Сыр пармезан	60 г
Картофель, нарезанный ломтиками	500 г

В большой сковороде нагрейте растительное масло и поджарьте на нем кабачки и баклажаны, понемногу за один раз, пока они слегка не подрумянятся. Выложите их на лист бумаги, чтобы дать стечь маслу.

Поджарьте мясо барашка, лук и чеснок на сливочном масле, добавьте помидоры, соль и перец. Накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение 30 мин. Снимите сковороду с огня и добавьте 3 столовых ложки сухарей, взбитое яйцо и рубленую петрушку. Приготовьте соус бешамель; взбейте с ним оставшиеся яйца и сыр.

Смажьте сливочным маслом большой противень и посыпьте его сухарями. Положите слой картофеля и покройте половиной всего количества мясной смеси. Теперь положите слой баклажанов, затем остатки мясной смеси и наконец кабачки. Полейте сверху соусом бешамель и запекайте в предварительно нагретой до 190 °C духовке примерно 45 мин., пока муссака не станет золотисто-коричневой.

CHRISSA PARADISSIS.
THE BEST BOOK OF GREEC COOKERY.

Жаренная на гриле грудинка барашка

Geröstete Lammbrust

К бульону, в котором будет вариться мясо, можно добавить чеснок и травы, такие, как чабрец и лавровый лист.

На 6 порций:

Грудинка барашка	1 шт.
Вода	2 л
Сливочное масло	125 г
Морковь, нарезанная кубиками	1 шт.
Репа, нарезанная кубиками	1 шт.
Стебель сельдерея, нарезанный кубиками	1 шт.
Луковица, порубленная	1 шт.
Соль и перец	
Толченые сухари	30 г

Положите мясо в кастрюлю с водой, половиной указанного количества сливочного масла, овощами и солью. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на слабом огне или запекайте в духовке при температуре 190 °С, примерно 2 ч., пока мясо не станет мягким. Когда мясо достаточно остынет, чтобы его можно было брать руками, удалите из него все кости и положите мясо на плоское блюдо. Накройте его гнетом, например доской, и дайте полностью охладиться.

Порубите мясо на квадратные кусочки. Растопите оставшееся сливочное масло. Посыпьте мясо солью и перцем, погрузите его в растопленное сливочное масло, потом — в сухари. Поджарьте мясо на гриле с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Подавайте на стол с овощами.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER.
ALLGEMEINES DEUTSCHES KOCHBUCH FUR ALLE STANDE.

Эпиграмма из мяса барашка с татарским соусом

Épigrammes d'Agneau Sauce Tartare

Из бульона, в котором варится мясо барашка, получится прекрасный суп. Выньте овощи, заправьте бульон перловой крупой, овощи порежьте и положите обратно в суп.

На 8 порций:

Грудинка барашка	2 шт.
Соль	
Лук	2 шт.
Морковь	4 шт.
Репа	2 шт.
Ароматический букет	1 шт.
Дольки чеснока	2 шт.
Яйца, взбитые	2 шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Толченые сухари	90 г
Сливочное масло	60 г

Для соуса:

Яичные желтки	3 шт.
Соль и белый перец	
Винный уксус или лимонный сок	1 ст. л.
Оливковое масло	0,5 л
Дижонская горчица	1 ст. л.
Мелко порубленные каперсы, маринованные корнишоны и петрушка	по 2 ст. л.

Положите оба куска грудинки в подходящую по размерам кастрюлю и залейте холодной водой. По вкусу посолите, добавьте овощи, ароматический букет и чеснок. Доведите до кипения, осторожно снимая пену. Накройте крышкой и варите на слабом огне примерно час с четвертью.

Когда мясо начнет легко отделяться от костей, переложите куски грудинки на блюдо. Одну за другой отделите от мяса кости. Положите мясо на ткань, покрыв другим куском ткани, наверх положите гнет и дайте мясу полностью охладиться. Удалите с мяса весь жир и нарежьте мясо на равные по величине кусочки ромбовидной формы.

Чтобы приготовить соус, приправьте яичные желтки небольшим количеством соли и перца и взбивайте их в течение 1 мин., пока желтки не станут почти белыми. Добавьте уксус или лимонный сок и взбейте. Не прекращая взбивать, по капле добавляйте оливковое масло. Когда соус начнет загустевать, влейте ровной тонкой струйкой остальное оливковое масло, ритмично помешивая. Когда соус-майонез приобретет мягкую, но устойчивую консистенцию, добавьте горчицу, каперсы, корнишоны и петрушку.

Чтобы закончить приготовление мяса, смешайте вместе яйца и оливковое масло, погрузите в эту смесь куски мяса и обваляйте его в сухарях. Выложите ромбики сторона к стороне на плоский противень и сбрызните растопленным сливочным маслом. Поставьте в предварительно нагретую до 180 °С духовку примерно на 12 мин., пока мясо не прогреется насквозь; затем поставьте его в нижнюю часть горячего гриля на 2—3 мин. Выложите мясо на сервировочное блюдо, покрытое салфеткой, и подавайте на стол с соусом.

PAUL BOUILLARD.
LA CUISINE AU COOIN DU FEU.

Запеченные отбивные из баранины

Этот рецепт впервые был опубликован в 1833 году в книге «Экономная кулинария и бережливое домашнее хозяйство», написанной Мисс Мери Холланд.

На 6 порций:

Отбивные из средней или передней части спины молодого барашка или взрослого барана	12 шт.
Соль и перец	
Мука	4 ст. л.
Яйца, взбитые	6 шт.
Молоко	1 л
Имбирное пиво (Джинджер-эль)	0,3 л

Посолите и поперчите отбивные, смажьте маслом блюдо и выложите на него отбивные. Взбейте вместе яйца и муку сначала с небольшим количеством молока, затем добавьте оставшееся. Добавьте имбирное пиво. Полейте полученной смесью отбивные и запекайте их в предварительно нагретой до 180 °С духовке. Спустя 30 мин. уменьшите температуру до 170 °С. Через полтора часа мясо должно быть готово.

SHEILA HUTCHINS.
ENGLISH RECIPES AND OTHERS FROM SCOTLAND, WALES AND IRELAND.

Котлеты из мяса барашка в фарше

Cotelettes de Mouton en Robe-de-Chambre

Это блюдо можно подавать с бархатистым соусом *(рецепт на с. 166)* или с томатным соусом *(рецепт на с. 167)*.

На 8 порций:

Котлеты из мяса средней или передней части спины барашка, жир должен быть удален	8 шт.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,5 л
Ароматический букет	1 шт.
Телятина, провернутая через мясорубку	250 г
Говяжье почечное или нутряное сало или костный мозг, порубленный	125 г
Яйца	2 шт.
Соль и перец	
Рубленая петрушка	3 ст. л.
Валлийский лук, порубленный	2—3 шт.
Грибы, мелко порубленные	125 г
Сметана	4 ст. л.
Свежие хлебные крошки	200 г
Растопленное сливочное масло	

Выложите котлеты бок о бок в большой сотейник. Полейте достаточным количеством горячего бульона, чтобы только покрыть мясо, добавьте ароматический букет и тушите, накрыв крышкой, 30—40 мин. Выньте котлеты, обсушите, удалите из бульона жир и процедите. Уварите бульон до густой, сиропообразной массы. Положите туда котлеты, чтобы на них образовалась корочка. Затем выложите их на решетку охлаждаться.

Смешайте телятину, почечное или нутряное сало или костный мозг, яйца, соль и перец, петрушку, валлийский лук и грибы и залейте все сметаной. Оберните котлеты полученным фаршем, затем посыпьте хлебными крошками. Выложите их на смазанный сливочным маслом противень, сбрызните растопленным сливочным маслом и запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке примерно 15 мин., пока котлеты не подрумянятся и не станут хрустящими. Перед подачей на стол выложите котлеты на полотенце, чтобы дать стечь жиру.

MENON.
LA CUISINIERE BOURGEOISE.

Отбивные из баранины «в халатах»

На 6 порций:

Отбивные котлеты из баранины	6 шт.
Горячий бульон из костей *(с. 165)*	0,5 л
Соль и перец	
Ароматический букет	1 шт.
Сливочное масло	90 г
Грибы, мелко порубленные	125 г
Лимонный сок	1 ч. л.
Мелко порубленная петрушка	3 ст.л.
Мелко порубленный лук-шалот	1 шт.
Яйца, сваренные вкрутую и порубленные	2 шт.
Сметана	3 ст. л.
Свежие хлебные крошки	90 г

Положите отбивные в кастрюлю с достаточным количеством бульона, чтобы закрыть отбивные, добавьте совсем немножко соли и ароматический букет. Тушите на среднем огне, накрыв крышкой, в течение 15 мин., пока отбивные не станут мягкими. Выньте их из бульона, удалите ароматический букет, кастрюлю с бульоном снова поставьте на огонь и уварите до сиропообразного состояния. Снова положите в кастрюлю отбивные и глазируйте их.

Положите на сковородку 30 г сливочного масла и добавьте грибы, лимонный сок, $^1/_4$ чайной ложки соли и щепотку перца. Жарьте 8 мин., пока из грибов не выпарится вся жидкость. Смешайте с петрушкой, луком-шалотом, яйцами и сметаной. Намажьте грибную смесь на отбивные. Обмакните отбивные в оставшееся растопленное сливочное масло, затем в хлебные крошки. Поставьте в предварительно нагретую до 240 °С духовку на 15 мин. Подавайте на стол очень горячими.

ALICE B. TOKLAS.
THE ALICE B. TOKLAS COOK BOOK.

Мясо и рис с ароматом мяты

На 4–6 порций:

Постное мясо барашка, лучше всего лопатку, нарезанное кусочками по 2,5 см	500 г
Долька чеснока, мелко порубленная	1 шт.
Мята, мелко порубленная	100 г
Острая копченая ветчина, порезанная	125 г
Чесночная колбаса, мелко порезанная	125 г
Сухое белое вино	0,35 л
Соль	1 ч. л.
Свежемолотый черный перец	1/2 ч. л.
Оливковое масло	1 ст. л.
«Длинный» рис	250 г
Вода	0,25 л

Смешайте чеснок, мяту, ветчину и колбасу. Добавьте мясо барашка, вино, соль и перец. Осторожно перемешайте. Накройте крышкой и оставьте на ночь.

Выньте мясо, сохранив маринад. В большой сковороде разогрейте оливковое масло. Положите мясо и слегка подрумяньте его на среднем огне. Добавьте рис, маринад и воду. Доведите до кипения и снимите с огня.

Выложите смесь в смазанное сливочным маслом блюдо для запекания объемом 2 литра. Накройте фольгой и поставьте в большую кастрюлю, налейте достаточное количество воды, чтобы она достигла уровня двух третей сторон блюда. Доведя воду до кипения, закройте кастрюлю крышкой, уменьшите огонь и варите на пару около полутора часов, пока рис и мясо не станут мягкими.

THE PLEASURES OF COOKING II.

Запеченная баранина с рисом

Ovneshko s Oriz

На 5 порций:

Снятое с костей мясо баранины, нарезанное кубиками	750 г
Жир	75 г
Лук, мелко порубленный	100 г
Помидоры, очищенные от кожуры и порубленные	200 г
Вода	80 мл
Соль	
«Круглый» рис	250 г
Кипящая вода	0,75 л
Свежемолотый черный перец	
Рубленая петрушка	

В жаростойком блюде разогрейте жир, затем положите мясо и подрумяньте его со всех сторон. Добавьте лук и подрумяньте его тоже. Добавьте помидоры и жарьте, пока не выпарится большая часть их сока. Добавьте горячей воды, приправьте солью, плотно накройте крышкой и доведите до кипения. Варите на слабом огне примерно 45 мин., пока мясо не станет мягким, а вся жидкость не выпарится. Смешайте с рисом, влейте кипящую воду, накройте крышкой и снова доведите до кипения. Снимите крышку и поставьте блюдо в предварительно нагретую до 180 °С духовку. Запекайте в течение примерно 45 мин., пока рис не станет мягким и не впитает всю жидкость. Подавайте на стол, посыпав свежемолотым перцем и рубленой петрушкой.

SONYA CHORTANOVA.
NASHA KUCHNIYA.

Фаршированные мясные шарики

Harput Kufté

На 4–6 порций:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	500 г
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	1,25 л
Петрушка, порубленная	30 г
Лук, порубленный	60 г
Помидоры, очищенные от кожуры и порубленные	250 г
Пшеничная крупа мелкого помола	175 г
Соль и перец	
Сливочное масло (необязательно)	30 г

Для начинки:

Луковица, нарезанная кружками	1 шт.
Сливочное масло	125 г
Кедровые орехи	2 ст.л.
Рубленая петрушка	2 ст. л.
Молотый душистый перец	1/4 ч. л.
Молотая корица	1/4 ч. л.
Смородина	2 ст. л.

Доведите бульон до кипения и добавьте рубленую петрушку, лук и помидоры. Варите 1 ч.

Чтобы приготовить начинку, поджарьте на сливочном масле лук до стадии, когда он будет коричневеть или, как говорят армяне, пока он не будет совсем убит. Добавьте остальные компоненты и готовьте все вместе в течение 5 мин. Положите на блюдо и поставьте охлаждаться в холодильник. Когда смесь охладится, слепите из нее крупные шарики.

Для мясных шариков смешайте мясо барашка и крупу вместе с солью и перцем. Вымесите фарш в течение 15 мин., пока он не станет липкой массой. Раскатывая фарш между ладонями, сделайте из него шарики размером с грецкий орех. Боль-

шим пальцем сделайте в каждом шарике углубление для начинки и слегка обожмите боковые стенки. Вставьте в углубление шарик из начинки и закрепите его, скатав ладонями.

Опустите мясные шарики в кипящий бульон. Когда они будут готовы, то поднимутся на поверхность. Это произойдет через примерно 20 мин. Не варите сразу слишком много шариков, ведь им будет нужно место, чтобы подняться на поверхность.

Выньте мясные шарики из бульона. Если вы хотите подавать их на стол сухими, растопите на противне сливочное масло, окуните в него мясные шарики и поставьте противень в духовку с температурой 190 °С примерно на 10 мин., чтобы их поверхность стала хрустящей. Вы можете подать шарики, как суповую заправку, с бульоном в глубоких тарелках. Постарайтесь не разрушить поверхность шариков, когда вы будете их вынимать из бульона, иначе вы потеряете ароматный мясной сок, который находится внутри.

GEORGE MARDIKIAN.
DINNER A OMAR KHAYYAM'S.

Шарики из мясного фарша в сметане

Malai Kofta Curry

От выделяющихся из чилийского перца эфирных масел у вас может жечь кожу или глаза, если вы дотронетесь до них после того, как возьмете руками чилийский перец. Будьте осторожны и после работы с чилийским перцем сразу же мойте руки.

На 4 порции:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	500 г
Топленое масло	125 г
Лук, мелко порубленный	60 г
Дольки чеснока, мелко порубленные	8 шт.
Свежий корень имбиря, измельченный	30 г
Зеленые чилийские перцы, очищенные от семян и порубленные	2 шт.
Кайенский перец	1/2 ч.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Яйцо, слегка взбитое	1 шт.
Яичный желток, слегка взбитый	1 шт.
Специи	1/4 ч.л.

Для фисташковой начинки:

Фисташки	32 шт.
Яйца, сваренные вкрутую и порубленные	2 шт.
Соль	1/4 ч. л.
Кайенский перец	1/4 ч. л.
Белый перец	1/4 ч. л.
Изюм без косточек	16 шт.
Миндаль бланшированный	32 шт.

Для сметанной подливки:

Сметана или творог	150 мл 30 г
Сливки	125 мл
Топленое масло	60 г
Лук, тертый	125 г
Дольки чеснока, мелко порубленные	2 шт.
Кайенский перец	1/2 ч. л.
Молотый кориандр	1 ст. л.
Молотый имбирь	15 г
Соль	1 ч. л.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и нарезанные ломтиками	125 г
Вода или бульон из костей *(с. 165)*	3,5 л
Специи	1/2 ч. л.
Мелко порубленный свежий кориандр	1 ст.л.

Для того чтоб ы приготовить мясные шарики, разогрейте в кастрюле половину указанного количества топленого масла и поджарьте на нем лук и чеснок до золотисто-коричневого цвета. Добавьте мясо барашка, имбирь чилийский перец, кайенский перец и соль. Кастрюлю накройте крышкой. Готовьте на слабом огне примерно 15 мин., пока сок не загустеет. Размешайте и снимите с огня. Охладите.

Для начинки смешайте яйца с солью и перцем. Одновременно приготовьте подливку. Нагрейте топленое масло и поджарьте на нем лук и чеснок до золотисто-коричневого цвета. Добавьте кайенский перец, кориандр, имбирь и соль и, размешивая, жарьте 8 мин. Добавьте помидоры, перемешайте все вместе и добавьте воду или бульон. Варите на слабом огне примерно 15 мин., пока объем жидкости не уменьшится на треть.

Проверните отваренное мясо через мясорубку и смешайте со взбитыми яйцами и специями. Разделите охлажденную мясную смесь на 16 равных частей. В середину каждой порции мяса закатайте 1/16 часть яичной смеси, два фисташковых ореха, одну изюмину и два миндальных ореха. Окунув руки в холодную воду, придайте каждой порции мяса форму шарика, чтобы начинка оказалась внутри.

Нагрейте оставшееся топленое масло и поджарьте на нем мясные шарики до золотистого цвета. Положите жареные шарики в подливку. Потушите в течение 15 мин., пока шарики не разбухнут, а подливка не уварится до половины своего первоначального объема. Взбейте сметану или творог со сливками, добавьте его к подливке и посыпьте специями. Поставьте кастрюлю в предварительно нагретую до 130 °С духовку примерно на 15 мин. Выключите плиту и оставьте кастрюлю в духовке до подачи на стол — примерно на 10—15 мин.

Посыпьте листьями кориандра и оставшимися специями и подавайте на стол.

MRS. BALBIR SINGH.
MRS. BALBIR SINGH'S INDIAN COOKERY.

Ламбургеры с кедровыми орехами

Kafta Snoober

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	500 г
Кедровые орехи	45 г
Сливочное масло	15 г
Рубленая петрушка	4 ст. л.
Луковица, мелко порубленная	1 шт.
Сушеная мята	1 ч. л.
Соль и перец	
Томатная паста	0,35 л

Подрумяньте на сливочном масле кедровые орехи, дайте им немного остыть. Смешайте вместе мясо барашка, петрушку, лук, мяту, соль и перец. Сформируйте из полученной смеси четыре колбаски, начинив каждую 1 чайной ложкой кедровых орехов. Положите в смазанную маслом жестяную форму и полейте томатной пастой. Запекайте 30 мин. в предварительно нагретой до 180 °С духовке.

HELEN COREY.
THE ART OF SIRIAN COOKERY.

Ламбургеры, запеченные с йогуртом

Ćufteta od Jagnjećeg Mesa

На 4 порции:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	500 г
Соль и свежемолотый перец	
Паприка	
Долька чеснока, давленая	1 шт.
Луковица, мелко порубленная и поджаренная на топленом свином жире до мягкости	$^1/_2$ шт.
Листья петрушки, мелко порубленные	1 ст.л.
Булочка, замоченная в воде и отжатая	1 шт.
Топленый свиной жир	60 г
Яйца, взбитые	4–5 шт.
Йогурт	250–500 г

Обильно приправьте мясо солью, перцем и паприкой. Добавьте чеснок, лук, петрушку и булочку. Все перемешайте. Разделите полученную смесь на восемь равных порций и придайте им формы аккуратных пирожков.

Растопите свиной жир в сковороде и, когда он начнет шипеть, положите в него пирожки. Жарьте на сильном огне примерно 3 мин. с каждой стороны. Пирожки должны хорошо подрумяниться, но внутри все еще оставаться розовыми. Выньте из сковороды и уложите на блюдо. Взбейте вместе яйца и йогурт, приправьте солью и перцем и смешайте со столовой ложкой жира со сковороды. Полейте полученной смесью пирожки. Смешайте еще одну столовую ложку жира с чайной ложкой паприки и полейте этой смесью блюдо сверху. Запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке в течение 1 ч., пока верхушки пирожков слегка не подрумянятся. Сразу же подавайте на стол.

SPASENIJA-PATA MARCOVIC (EDITOR).
VELIKI NARODNI KUVAR.

Пряные котлеты из мяса барашка

Shami Kabab

На 6–8 порций:

Мясо барашка, провернутое через мясорубку	1 кг
Вода	0,5 л
Азербайджанский горох, замоченный на ночь	250 г
Соль	
Гвоздика	6 шт.
Палочка корицы	2,5 см
Стручки кардамона	9 шт.
Тмин	1 ч. л.
Кайенский перец	1 ч. л.
Долька чеснока	1 шт.
Горошки перца	8 шт.
Специи	2 ч. л.
Свежий корень имбиря, тертый	5 см
Лук, порубленный и поджаренный на сливочном масле	3 шт.
Молотый кориандр	2 ч. л.
Лист ориандра, порубленный	50 г
Зеленые чилийские перцы, очищенные от семян и порубленные	2 шт.
Яйца	2 шт.
Ломоть хлеба, замоченный в небольшом количестве воды и раскрошенный (необязательно)	1 шт.
Процеженный сок лимона	1 шт.
Топленое масло или	250 г
Растительное масло	0,25 л

Положите мясо в сосуд с водой и добавьте все остальные компоненты, кроме специй. Варите на среднем огне примерно 45 мин., пока мясо не станет нежным, мягким и почти сухим.

Пропустите смесь через мясорубку и добавьте специи, имбирь, лук, кориандр, чилийский перец, яйца и хлеб, если вы его используете. Все хорошо перемешайте и полейте лимонным соком. Слепите из получившейся смеси пирожки диаметром 1 см и длиной 6—7,5 см.

Нагрейте топленое масло и, когда оно будет горячим, жарьте в нем по 2—3 пирожка-кебаба за один раз. Хорошенько подрумяньте их с обеих сторон, а затем выложите на бумажное полотенце, чтобы оно впитало излишки растительного масла.

DAR, KRISHNA PRASAD.
KACHMIRI COOKING.

Яблоки из мяса барашка

Pommeaulx

На 8 порций:

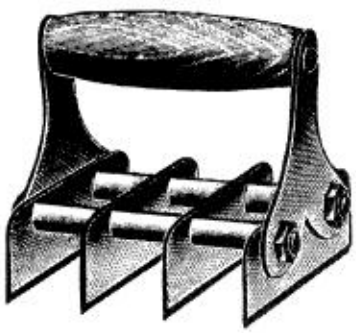
Постное мясо барашка, мелко порубленное	500 г
Постная свинина, мелко порубленная	500 г
Соль и перец	
Молотый имбирь	1 ч. л.
Молотая гвоздика	1/2 ч. л.
Яичные белки	3 шт.
Петрушка, истолченная	100 г
Мука	4 ст. л.
Сливочное масло	60 г

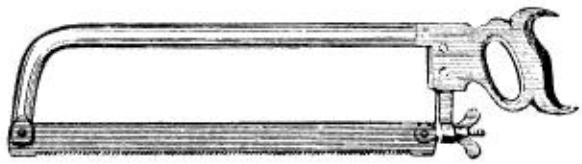
Смешайте в миске оба вида мяса, соль, перец и специи. Руками вымесите фарш, постепенно добавляя в него яичные белки, пока смесь не станет однородной. Слепите из получившегося фарша восемь шариков, формой и размером похожих на яблоки.

В большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду, положите в нее шарики и снова доведите до кипения. Спустя 5 мин. выньте мясные шарики и нанижите их на вертел. Жарьте над углями или в нижней части гриля, пока они слегка не подрумянятся.

Смешайте вместе петрушку, муку и сливочное масло, пока не получится однородная масса. Покройте шарики этой смесью и снова поджарьте в гриле. Повторите эту процедуру несколько раз, пока мясные шарики не покроются зеленой оболочкой и не прожарятся полностью.

LE MENAGIER DE PARIS





Филе барашка с лейденским сыром

Leidse Lamslende

Лейденский сыр — твердый нежный сыр с ароматом тминных семян. Для этого рецепта вы можете заменить его грюйерским сыром, добавив 1/2 чайной ложки семян тмина.

На 6 порций:

Мясо филейной части барашка, снятое с кости	1,5 кг
Горчица	3 ст. л.
Соль и перец	
Молотый розмарин	1/4 ч. л.
Сливочное масло	60 г
Морковь, нарезанная кружочками	2 шт.
Лук	3 шт.
Дольки чеснока	2 шт.
Ароматический букет или лук-порей, петрушка, лавровый лист и мускатный «цвет»	1 шт.
Сухое белое вино	0,175 л
Грибы, мелко порубленные	175 г
Сушеная зелень петрушки	
Хлебные крошки	4 ст. л.
Тертый лейденский сыр	2 ст. л.

Намажьте мясо горчицей и приправьте солью, перцем и молотым розмарином. Растопите половину указанного количества сливочного масла в глубокой кастрюле, положите мясо и жарьте его на сильном огне примерно 5 мин., пока оно не подрумянится со всех сторон.

Уменьшите огонь и добавьте морковь, лук, дольки чеснока и ароматический букет. Влейте вино и накройте крышкой. Тушите эту смесь на слабом огне в течение 1 ч.

Тем временем поджарьте грибы на оставшемся сливочном масле примерно 10 мин. до мягкости. Выньте лук из кастрюли и разотрите в пюре. Протрите грибы через сито. Приправьте полученное пюре сушеной зеленью петрушки.

Выньте из кастрюли мясо (оно должно внутри быть еще розовым) и нарежьте его толстыми ломтями. Намажьте ровным слоем пюре на мясо и сложите ломти так, чтобы они приняли форму первоначального куска. Обвяжите мясо нитью или насадите его на деревянный вертел.

Смешайте хлебные крошки с сыром и посыпьте этой смесью мясо. Если хотите, посыпьте еще и сушеной зеленью петрушки. Поставьте в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 10 мин., чтобы поверхность мяса слегка подрумянилась.

JANS, HUGH.
VRIJ NEDERLANDS.

Ребра от грудинки с шоколадом

Costillas de Cordero con Chocolate

Если у вас нет сушеных грибов, вы можете их заменить свежими.

На 4 порции

Грудинка барашка, нарезанная вдоль ребер	1 шт.
Топленый свиной жир	15 г
Лук	3 шт.
Сушеные грибы, лучше белые, замоченные на 20 мин. и порубленные	60 г
Молотый корица	1 ч. л.
Чабрец	½ ч. л.
Орегано	½ ч. л.
Лавровый лист	1 шт.
Сухое белое вино	0,635 л
Фундук, молотый	30 г
Миндаль, молотый	30 г
Долики чеснока, рубленые	2 шт.
Петрушка рубленая	3 ст. л.
Горький шоколад, тертый	125 г
Томатная паста	1 ст. л.
Соль	
Вода или крепкий бульон из костей (с. 165)	0,6 л

Поджарьте ребра над углями или в горячем гриле примерно 5 мин., пока не потечет жир. После этого сложите их в жаростойкий керамический горшок вместе с топленым жиром, луком, грибами, корицей, чабрецом, орегано и лавровым листом. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 10 мин. Добавьте вино, орехи, чеснок, петрушку, шоколад, помидоры, соль и размешайте. Влейте достаточное количество воды или бульона, чтобы покрыть мясо.

Закройте горшок алюминиевой фольгой и поставьте наверх блюдо с холодной водой. Варите на среднем огне примерно полтора ч., пока мясо не станет совсем мягким, а жидкость не уварится в густой соус.

CALERA, ANA-MARIA.
COCINA CATALANA.

Котлеты из мяса барашка по-наваррски

Chuletas de Cordero a la Navarra

Chorizo — это красная, с грубой структурой колбаса, изготовленная из свинины, приправленной паприкой или кайенским перцем и чесноком; лучшую колбасу делают в Пиренеях.

На 4 порции

Небольшие котлеты из мяса барашка, снятые с кости и слегка отбитые	12–16 шт.
Соль	
Топленый свиной жир	50 г
Растительное масло	4 ст. л.
Окорок, нарезанный кубиками	100 г
Луковица, порубленная	1 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и мелко порубленные	300 г
Сахар	1 ч. л.
Колбаса chorizo, нарезанная тонкими ломтиками	250 г

Посыпьте котлеты солью и поджарьте на сильном огне на топленом жире и растительном масле. Когда они подрумянятся с обеих сторон, переложите котлеты на керамическое блюдо.

На том же жире поджарьте окорок и лук в течение 5 мин. или пока они не начнут подрумяниваться. Добавьте помидоры, и пусть все уваривается примерно 10 мин. Приправьте солью и сахаром. Целиком закройте котлеты смесью с помидорами и поставьте в предварительно нагретую до 180 °С духовку примерно на 45 мин., пока мясо не станет очень мягким. Положите на котлеты ломтики колбасы, увеличьте температуру духовки до 230 °С и снова поставьте блюдо в духовку, примерно на 5 мин., пока колбаса не начнет плавиться.

Сразу подавайте на стол.

COMAS, MARIA DOLORES.
LO MEJOR DE LA COCINA ESPAÑOLA

Филе из баранины

«Pickle» в этом рецепте — это термин XIX века, обозначающий «маринад».

Подавайте филе из баранины в окружении пюре из овощей или с соусом из белых грибов в центре.

На 4 порции

Филейная часть туши барана, разрезанная крест-накрест	1 шт.
Сырой бекон, нарезанный полосками	90 г
Сливочное масло	60 г

Для маринада:

Водо	1,25 л
Уксус	0,6 л
Гвоздика	4 шт.
Горошек перца	4 шт.
Луковица, нарезанная кружками	1 шт.
Морковь, нарезанная кружками	1 шт.
Корень сельдерея, нарезанный кружками	½ шт.
Петрушка	30 г
Веточки чабреца	15 г

Нашпигуйте филе полосками бекона. Положите в миску все компоненты маринада; положите в маринад филе, накройте миску и оставьте на 4 ч.

Выньте мясо из маринада и положите на огнеупорное блюдо, положив под каждый кусок филе 15 г сливочного масла и полив сверху процеженным маринадом. Поставьте запекаться в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 15 мин.

Затем 1—2 мин. жарьте филе в горячем гриле и подавайте на стол.

KENNEY-HENRIKE COLONEL
DAINTE DISHES FOR INDIAN TABLES

Шейка барана и суп

Метод приготовления этого супа появился в результате ошибки, когда вместо того, чтобы сварить мясо шейки, как приказал хозяин, повар запек его. Когда хозяин потребовал подать мясо и суп через полчаса, у повара не было другого мяса, кроме того, которое уже запекалось и было уже больше чем наполовину готово; тогда повар снял мясо с вертела, порезал на куски и вместе с соком, который выделился из мяса, куда повар добавил немного воды, подал на стол. Аромат, который мясо приобрело при запекании, придал супу такой замечательный вкус, что с тех пор его рекомендуют именно так и готовить.

На 4 порции:

Шейка барана	1 шт.
Водо	1 л
Репа, нарезанная кубиками	4—5 шт.
Сливочное масло или топленый свиной жир	60 г
Мука	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.

Поместите мясо, вынутое из вертела, над противнем и запекайте перед жарким огнем в течение 30 мин.

Снимите мясо с вертела, разделите его на куски и сложите их в горшок для тушения, добавив воду и образовавшийся во время запекания жир. Добавьте репу и тушите 30 мин.

Выньте из кастрюли репу и обсушите. В сковороде растопите сливочное масло или свиной жир, положите в него репу, посыпьте мукой и солью и жарьте на сильном огне примерно 10 мин., пока репа слегка не подрумянится. Подавайте репу в супу вместе с мясом и бульоном.

BRADLEY R.,
THE COUNTRY HOUSEWIFE AND LADY'S DIRECTOR.

Котлеты из мяса барашка с овощами и яйцами

Chouchouka

На 6 порций:

Котлеты из мяса барашка	6 шт.
Оливковое масло	5 ст. л.
Сладкий зеленый или красный перец, очищенный от семян и нарезанный ломтиками	1 шт.
Лук, порубленный	3 шт.
Долька чеснока	3 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и грубо порубленные	1,5 кг
Баклажан, очищенный от кожуры и нарезанный кубиками	1 шт.
Соль и перец	
Кайенский перец	
Яйцо	6 шт.

Нагрейте растительное масло в большой толстостенной кастрюле и обжарьте на нем котлеты по 5 мин. с каждой стороны. Выньте котлеты. Положите вместо них перец и жарьте его 10 мин. Добавьте лук и чеснок и жарьте еще 5 мин. Добавьте помидоры и баклажан. Приправьте солью, перцем и кайенским перцем.

Готовьте овощи, не накрывая крышкой, на слабом огне в течение 1 ч., пока не выпарится вся жидкость, а смесь овощей не превратится в густое пюре. За 5 мин. до конца готовки снова положите в кастрюлю котлеты. Разбейте сюда все яйца и готовьте 5—10 мин., пока яичные белки не затвердеют.

KARSENTY, IRENE ET LUCIENNE
LA CUISINE PIED-NOIR (CUISINES DU TERROIR)

Совершенная передняя четверть барашка

Quartier d'Agneau Achevé

Если вы хотите, вы можете залечь лопатку в духовке или на гриле. Описание технологии запекания на гриле вы найдете на с. 20.

На 8 порций

Передняя четверть барашка с отрезанной лопаткой и мясом грудной клетки, нарезанным на отбивные	1 шт.
Сырой бекон, порубленный и подрумяненный до золотистого цвета	60 г
Соль и перец	
Рубленая петрушка	3 шт.
Лук-батун, порубленный	4 шт.
Грибы, мелко порубленные	125 г
Свежие хлебные крошки	
Гренки	
Процеженный сок лимона	1 шт.
Для соуса:	
Сливочное масло	30 г
Рубленая петрушка	1 ст. л.
Валлийский лук, рубленый	2 ст. л.
Грибы, порубленные	125 г
Мука	2 ст. л.
Крепкий бульон из костей *(с. 165)*	0,25 л
Шампанское или белое вино	0,1 л
Соль и свежемолотый перец	
Яичные желтки	3 шт.
Сметана	0,1 л
Процеженный сок лимона	1 шт.

Лопатку, высвобожденную на вертел, поставьте запекаться. Смешайте бекон с солью, перцем, рубленой петрушкой, валлийским луком и грибами. Намажьте получившуюся смесь на обе стороны отбивных и оставьте их охлаждаться.

Чтобы приготовить соус, растопите сливочное масло и подожрите на нем петрушку, лук и грибы, пока из грибов не выпарится вся жидкость. Всыпьте муку и смешайте с бульоном и шампанским. Приправьте солью и свежемолотым перцем. Варите, пока соус не уменьшится в объеме и не загустеет.

Когда лопатка будет готова, примерно через 40 мин., снимите ее с вертела. Срежьте мясо с костей и грубо его порубите. Смешайте порубленное мясо с соусом. Взбейте яичные желтки вместе со сметаной и вмешайте их, предварительно слив посуду с огня. Затем снова нагрейте смесь, не доводя ее до кипения. Добавьте лимонный сок и поставьте смесь в теплое место. Покройте отбивные хлебными крошками, убедившись, что вся смесь с беконом пристала к ним, и запекайте на гриле 5—10 мин. с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей на стол положите порубленное мясо в соусе в центр подогретого сервировочного блюда. Окружите его гренками, а затем отбивными. Если хотите, сбрызните отбивные лимонным соком.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE

Голубиный пирог

Готовя такие пироги, традиционно использовали молодых голубей. Хотя для начинки теперь используются другие сорта мяса, названия сохранилось.

На 6 порций

Мясо средней части спины, разрезанное на котлеты	1 кг
Соль и перец	
Вороные яблоки, с вынутой сердцевиной и нарезанные ломтиками	750 г
Лук, нарезанный кружками	500 г
Сахар	1 ст. л.
Вода	0,25 л
Тесто для оболочки пирога *(с. 165)*	250 г

Положите котлеты в большое блюдо, в котором пекут пироги. Приправьте солью и перцем. На мясо положите яблоки и лук чередующимися слоями, верхний слой посыпьте сахаром. Заполните блюдо наполовинку кипящей водой, положите тесто для оболочки и запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке в течение полутора часов, пока пирог хорошо не подрумянится. Если он будет подрумяниваться слишком быстро, накройте верх пышной жиронепроницаемой бумагой.

THE DAILY TELEGRAPH
480 PRIZE RECIPES FOR PRACTICAL COOKERY

Старый корнуэльский пирог

Такой пирог с мясом барашка редко можно встретить за пределами Корнуэлла.

На 6–8 порций

Постное мясо барашка, нарезанное кусочками по 2,5 см	1 кг
Вода	0,3 л
Соль и перец	
Мука	1 ст. л.
Петрушка, мелко порубленная	250 г
Лук, мелко порубленный	2 шт.
Тесто для обвертки (с. 164)	250 г
Корнуэльский карамель или сметана	0,2 л

Положите мясо барашка в горшок для тушения и налейте воду; накройте крышкой, доведите до кипения и варите 45–60 мин. Выньте кусочки мяса и приправьте солью и перцем. Смешайте муку с небольшим количеством бульона, затем вылейте эту смесь обратно в горшок, размешайте и варите 1–2 мин., пока бульон слегка не загустеет.

Положите часть мяса в глубокое блюдо, накройте слоем петрушки и лука, затем снова положите слой мяса, пока не выложите все блюдо. Последним должен оказаться слой из петрушки и лука. Залейте все загустевшим бульоном, оставив немного на тот случай, если пирог начнет подсыхать при выпечке. Раскатайте тесто, накройте им начинку, на поверхности в нескольких местах сделайте разрезы, чтобы мог выходить пар, и запекайте в предварительно нагретой до 190 °C духовке в течение 45 мин., пока мясо и тесто не будут готовы.

Непосредственно перед подачей удалите тесто и смажьте верх сметаной. Поставьте тесто на место пирога и подавайте пирог на стол.

THE DAILY TELEGRAPH
400 PRIZE RECIPES FOR PRACTICAL COOKERY

Кефалинский мясной пирог

Kreatopita

Филе можно купить уже готовым, свежим или замороженным, в магазинах греческих или средиземноморских товаров.

На 8–12 порций

Постное мясо барашка, нарезанное кубиками	1,5 кг
Сливочное масло	350 г
Соль и перец	
Картофель, нарезанный кубиками	300 г
Лук, мелко порубленный	250 г
Сельдерей, мелко порубленный	125 г
Петрушка, мелко порубленная	30 г
Долька чеснока, раздавленная	2 шт.
Молотая корица	1 ч. л.
Сухое мясо	½ ч. л.
Яйца, сваренные вкрутую и нарезанные кубиками	4 шт.
Рис	100 г
Оливковое масло	0,125 л
Листья филло	500 г
Греческий сыр или сыр фет, тертый	100 г

Положите в сотейник 100 г сливочного масла и поджарьте на нем мясо барашка в течение 10 мин., пока оно хорошо не подрумянится; приправьте его солью и перцем.

В мясо смешайте поджаренное мясо со всеми остальными компонентами, кроме филло, оставшегося сливочного масла и сыра; хорошо перемешайте и приправьте солью и перцем.

Смажьте сливочным маслом противень размером 23 на 33 см и выложите его половиной указанного количества листьев филло, смешивая каждый лист растопленным сливочным маслом. Ровным слоем выложите на листья филло мясную смесь, посыпьте сыром и закройте оставшимися листьями филло, смазывая каждый лист растопленным сливочным маслом. Верх листов тоже смажьте сливочным маслом и разрежьте поверхность острым ножом на квадраты. Запекайте в духовке при температуре 180 °C в течение 1 ч., пока пирог не подрумянится и не станет слоистым. Дайте ему слегка остыть, разрежьте и подавайте на стол.

SAMI, EVA.
GREEK COOKING FOR THE GODS

Пирог с бараниной по рецепту Монктона Милнза

Монктон Милнз, позднее лорд Хоутон, был известным гурманом викторианской эпохи. Указанные в рецепте количества мозиво, очищая, уменьшать примерно в четыре раза, чтобы получался пудинг современных размеров.

На 10 порций

Печенью и филей баранины, очищенные от жира и нарезанные на ломтики толщиной 5 мм	1 кг
Соль и перец	
Сливочное масло	60 г
Устрицы, вынутые из раковин и очищенные, и жидкость, не выбрасывайте	48 шт.
Крепкий бульон из костей (с. 165)	

Для теста:

Говяжье почечное или нутряное сало, мелко порубленное	250 г
Мука	500 г
Соль	1 ч. л.
Вода	0,3 л

Чтобы приготовить тесто, смешайте муку, соль и сало. Влейте в эту смесь достаточное количество холодной воды, чтобы тесто после вымешивания имело крутую эластичную консистенцию.

Раскатайте тесто и используйте примерно две трети его, чтобы выложить изнутри большую миску для пудинга. Положите филейную часть баранины слоями в миску. Каждый слой посыпайте небольшим количеством соли и перца. Насыпьте 2 столовые ложки муки и добавьте 30 г сливочного масла маленькими кусочками. В центре пудинга оставьте углубление и, когда вы выложите все филе, наполните углубление устрицами. Посыпьте устрицы перцем и солью и накройте кусками филе; наполните миску водой или бульоном.

Теперь все закройте оставшимся тестом. Обмакните мокрой тканью и посыпьте мукой. Закрытой кастрюле, налив в нее воды, чтобы она доходила до половины высоты стенок миски, в течение 4 ч., добавляя воду, если это будет необходимо.

Тем временем положите очистки устриц вариться в жидкость из устриц примерно на 15 мин., затем жидкость процедите, добавьте немного бульона и оставшееся сливочное масло, смешанное с мукой, небольшим количеством перца и соли. Вскипятите жидкость.

Непосредственно перед подачей блюда на стол сделайте в оболочке пирога отверстие и влейте туда жидкость из-под устриц. Подавайте пирог в миске, очень горячим, выложив вокруг салфетки.

HUTCHINS, SHEILA
ENGLISH RECIPES AND OTHERS FROM SCOTLAND, WALES AND IRELAND

Приготовление стандартных блюд

Тесто для оболочки пирога

Для поднимающейся сдобы раскатайте тесто в прямоугольник размером 45 на 30 см. Согните тесто в три слоя и поверните его, чтобы длинная сторона была напротив вас. Снова раскатайте тесто на прямоугольник и снова сложите его втрое. Охладите тесто примерно 30 мин. Раскатывайте и складывайте тесто еще два раза, после чего снова охладите в холодильнике 30 мин., прежде чем окончательно раскатать его для использования. Чтобы пирог имел два слоя, используйте двойное количество ингредиентов.

Для открытого пирога со стороной 20 см или для укладки в блюдо диаметром 20 см:

Мука	125 г
Соль	½ ч. л.
Несоленое сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками	125 г
Вода	3–4 ст. л.

Смешайте в миске муку и соль. Добавьте сливочное масло и быстро порубите его, используя два столовых ножа, пока масло не распределится по крупичатым кусочкам. Не трогайте на это больше нескольких минут. Добавьте примерно половину указанного количества воды и с помощью ножей быстро смешайте муку и масло. Добавьте оставшуюся воду, чтобы сделать тесто, вымесив руками в шар. Заверните тесто в пластиковую пленку или вощеную бумагу и положите на 30 мин. в холодильник или на 20 мин. в морозильник, пока верхний слой теста не замерзнется.

Чтобы раскатать тесто, выньте шар из холодильника и положите на холодную, посыпанную мукой поверхность, лучше всего на мраморную плиту. Руками по частям выложите тесто. Потом несколько раз осторожно похлопайте его скалкой, чтобы его разрезнить и придать ему гибкость. Раскатывайте тесто по центру, пока оно не образует круг толщиной примерно 1 см. Переверните тесто на обратную сторону, посыпьте мукой и продолжайте раскатывать, пока оно не образует круг толщиной примерно 3 мм. Сматайте тесто на скалку, поднимите его и придайте ему форму для открытого пирога или уложите им внутреннюю поверхность блюда для пирогов. Если вы делаете открытый пирог, разрезайте тесто, подрезайте края. Если вы используете тесто, чтобы закрыть пирог, подрезайте его в пределах 1 см по краям блюда, подрежьте края теста вокруг края жира и прижмите тесто к краю блюда большим и указательным пальцами, чтобы гофрировать края.

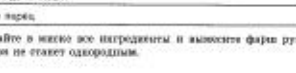
Фарш из свинины

Для улучшения цвета и аромата добавьте 500 г шпика, отваренного в течение 30 с., отжатого и мелко порубленного.

Чтобы получить примерно 850 г фарша:

Постная свинина от задней ноги, провернутая через мясорубку	500 г
Свиной шпик, провернутый через мясорубку	250 г
Мякоть рубленная петрушка	2 ст. л.
Долька чеснока, истолченная или мелко порубленная	1 шт.
Хлебные крошки	60 г
Яйцо	1 шт.
Сушеные травы: чабрец, чабер, майоран, орегано	2 ч. л.
Луковица, мелко порубленная и подкопченная на сливочном масле до мягкости	1 шт.
Соль и перец	

Смешайте в мисе все ингредиенты и вымесите фарш руками, пока он не станет однородным.



Начинка из ветчины и сыра

Если хотите придать фаршу специфический цвет и аромат, добавьте 500 г шпика, отваренного в течение 30 с., отжатого и мелко порубленного.

Чтобы получить 750 г начинки:

Вареная ветчина, нарезанная кубиками	200 г
Долька чеснока, порубленная	1 шт.
Крупная соль	1 ч. л.
Мякоть порубленная петрушки	2 ст. л.
Сыр рикотта	300 г
Яйцо	2–3 шт.
Хлебные крошки	90 г
Перец	
Сливочное масло	90 г
Сушеные травы: чабрец, чабер, майоран, орегано	2 ч. л.
Тертый мускатный орех (необязательно)	½ ч.л.

Посолите в ступку чеснок вместе с солью. Истолките в пасту. Добавьте петрушку и перемешите смесь в миску. Добавьте остальные ингредиенты и вымешайте все руками, пока начинка не станет однородной плотной массой.

Крепкий мясной бульон из костей

Этот крепкий бульон, который используется практически во всех блюдах, может сохраняться до недели, если его держать в холодильнике и раз в два дня доводить до кипения.

Чтобы получить 3 л бульона:

Говядина: от голени или задней ноги	1 кг
Телячья рулька	1 кг
Мясо цыплят: спинки, шейки, лапки и кончики крыльев	1 кг
Вода	5 л
Ароматический букет с луком-пореем и сельдереем	1 шт.
Головка чеснока, неочищенная	1 шт.
Луковицы среднего размера, нашпигованные гвоздикой	2 шт.
Морковь	4 шт.
Соль	

Положите на дно большой кастрюли круглую подставку, чтобы составные части бульона не прилипали ко дну. Положите в кастрюлю все мясо, кости и части цыплят и добавьте воды, чтобы закрыть мясо примерно на 5 см. На небольшом огне доведите до кипения и снимите с поверхности пену. Оставьте бульон вариться, время от времени добавляя по стакану холодной воды, пока пена не перестанет образовываться. Добавьте ароматический букет, чеснок, лук, морковь и соль и еще раз доведите бульон до кипения, снимая пену. Уменьшите огонь до очень слабого. Накройте кастрюлю неплотной крышкой и варите 5—8 ч. Если мясо пойдет потом в пищу, спустя полтора часа выньте телятину, а спустя 3 ч. — говядину.

Вылейте бульон в разложенный под большой мягкой дуршлаг, на дно которого положена влажная марля. Оставьте процеженный бульон охладиться, потом удалите с поверхности остатки жира. Если бульон охлаждался в холодильнике, жир превратится в корку.

Бульон из телятины: не используйте говядину, говяжьи кости и мясо цыплят, заменив их на 2 кг обрезков мяса телятины (шейная часть, голяшки, концы ребер). Чтобы бульон получился более мягким, с большим содержанием желатина, вы можете использовать телячью ногу, очищенную, разделенную по частям и бланшированную в течение 5 мин. в кипящей воде.

Говяжий бульон: замените голень телятины и кусок мяса цыплят на 2 кг хвостов, голяшек, нижней лопатки. Варите бульон примерно 5 ч. Если вы хотите, чтобы в бульоне содержалось больше желатина, можете добавить в него телячью рульку или ногу.

Бульон из мяса цыпленка: если варить бульон из старых кур и петухов, то он будет более ноздреватым. Используйте примерно 2,5 кг костей скелета, шеек, лапок, крылышек, пупков и сердец. Варите бульон от 2 до 4 часов.

Бульон из мяса барашка или из баранины: используйте примерно 3 кг костей барана или барашка, включая голень и шею или край шеи, а также телячью рульку. Варите от 5 до 8 часов.

Пюре из лука

Soubise

Чтобы получить примерно 1,5 кг пюре:

Очень большие луковицы, очищенные	6 шт.
Длиннозерный рис, отваренный до мягкости	60 г
Сливочное масло	40 г
Соль	

Каждую луковицу отдельно заверните в фольгу и положите на противень. Запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке в течение 1 $^1/_2$ — 2 ч., пока лук не станет очень мягким. Разверните и аккуратно разрубите его. Положите лук вместе с рисом в кастрюлю и варите на очень слабом огне, время от времени помешивая, 10 мин., пока рис не впитает всю жидкость, выделившуюся из лука. Измельчите получившуюся смесь в пюре в кухонном комбайне; затем протрите через сито. Снова поставьте пюре на огонь, постоянно мешая деревянной ложкой. Когда смесь полностью прогреется, снимите с огня, добавьте сливочное масло и перемешайте, пока сливочное масло не разойдется. Приправьте солью.

Мятный соус

Чтобы получить примерно 80 мл соуса:

Листья мяты, мелко порубленные	90 г
Вода	1 ст. л.
Сахар	$^1/_2$ ст. л.
Уксус	5 ст. л.

Смешайте свежую мяту, горячую воду и сахар и дайте этой смеси постоять по меньшей мере 30 мин. Добавьте уксус, размешайте и подавайте на стол.

Бархатистый соус (Соус велюте)

Чтобы приготовить примерно 0,4 л соуса:

Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Крепкий бульон из костей (с. 165) или бульон из костей и белое вино	0,6 л 0,3 л 0,3 л
Соль и перец	

В толстостенной кастрюле растопите сливочное масло. Вмешайте в него муку и поджарьте, помешивая, на слабом огне 2—5 мин. Влейте бульон, постоянно размешивая, чтобы сделать смесь однородной. Увеличьте огонь и продолжайте мешать, пока соус не дойдет до кипения. Уменьшите огонь до очень слабого, сдвиньте кастрюлю наполовину с огня и варите примерно 40 мин., время от времени снимая с холодной части поверхности жир. Прежде чем подавать на стол, добавьте специй, если нужно.

Основа белого соуса

Этот рецепт можно использовать всякий раз, когда нужен соус бешамель.

Чтобы приготовить примерно 0,45 л соуса:

Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Молоко	0,6 л
Соль	
Белый перец	
Мускатный орех, тертый (необязательно)	
Сметана (необязательно)	

Растопите сливочное масло в толстостенной кастрюле. Всыпьте в него муку и поджарьте, помешивая, на слабом огне 2—5 мин. Влейте молоко, постоянно помешивая, чтобы сделать смесь однородной. Увеличьте огонь и продолжайте помешивать, пока соус не закипит. Приправьте его очень маленьким количеством соли. Уменьшите огонь до очень слабого и варите примерно 40 мин., помешивая соус, чтобы не дать ему прилипнуть ко дну кастрюли. Добавьте белый перец и, если хотите, щепотку мускатного ореха; по вкусу добавьте специй. Снова все перемешайте, пока соус не станет совершенно однородным, и добавьте сметану, если вы предпочитаете соус более жирный и светлый.

Бобы и стручковая фасоль

Если у вас нет бобов фламолет, замените их фасолью.

На 6 порций:

Бобы, замоченные на ночь или залитые кипятком на 1 ч.	500 г
Стручковая фасоль, с обрезанными кончиками, отваренная в подсоленной воде в течение 5 мин.	500 г
Ароматический букет (необязательно)	1 шт.
Морковь (необязательно)	1 шт.
Луковица, надетая на гвоздики 1—2 гвоздиками (необязательно)	1 шт.
Сливочное масло	100 г
Соль и перец	
Рубленая петрушка (необязательно)	2 ст. л.

Положите в кастрюлю вымоченные и обсушенные бобы, налив столько воды, чтобы она покрывала бобы примерно на 4 см. Добавьте ароматический букет, морковь и лук, если вы их используете. На среднем огне доведите до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой и варите полтора часа до мягкости. Бобы выньте и обсушите, сохранив воду, в которой они варились; из нее удалите ароматический букет, морковь и лук.

В кастрюле смешайте бобы и стручковую фасоль; пусть постоит на слабом огне 1—2 мин., чтобы перемешаться, затем натрите их, добавив чеснок отвара бобов, если смесь покажется слишком сухой. Выключите огонь, добавьте сливочное масло, соль и перец по вкусу и петрушку.

Томатный соус

Если у вас нет свежих, зрелых летних помидоров, вы можете использовать сушеные или консервированные итальянские помидоры или помидоры домашнего консервирования.

Есть еще один способ приготовления соуса без использования сита. Для этого нужно очистить помидоры от кожицы и семян до готовки: погрузите помидоры на 30 с. в кипящую воду, затем выньте и снимите кожицу. Разрежьте каждый помидор на две половинки и удалите их половинки семян. Помидоры крупно порубите. Слегка поджарьте мелко порубленные лук и дольку чеснока на небольшом количестве смеси растительного и сливочного масла. Добавьте помидоры и тушите на сильном огне 10 мин., время от времени помешивая, пока помидоры не уварятся и мягкую бесформенную массу. Приправьте специями и по вкусу добавьте травы. В конце готовки можно добавить примерно 30 г сливочного масла, чтобы обогатить соус.

Техника приготовления этого соуса изображена на с. 26.

Чтобы получить примерно 0,3 л соуса:

Зрелые помидоры, разрезанные на четыре части	750 г
Лавровый лист	1 шт.
Веточка сушеного чабреца	1 шт.
Крупная соль	
Луковица, порубленная	1 шт.
Долька чеснока	2 шт.
Сливочное масло (необязательно)	30 г
Молотый перец	
Сахар (необязательно)	1—2 ч. л.
Мелко порубленная петрушка (необязательно)	1 ст. л.
Листья базилика (необязательно)	1 ст. л.

Положите помидоры и луковый медный котел или кастрюлю из нержавеющей стали вместе с лавровым листом, чабрецом и щепоткой крупной соли. Добавьте лук и чеснок. Доведите до кипения, слегка разомя помидоры деревянной ложкой, и тушите, не накрывая крышкой, на слабом огне 10 мин., пока помидоры не превратятся в густую, бесформенную массу. Выложите помидоры на пластмассовое сито или сито из нержавеющей стали, установленное над кастрюлей, и деревянным пестиком протрите томатную массу через сито. Тушите, не накрывая крышкой, на слабом огне, пока соус не увеличится до нужной консистенции. Если хотите, добавьте в томатную смесь, при выключенном огне, немного сливочного масла, чтобы обогатить соус. Приправьте свежемолотым перцем и, если хотите, сахаром, петрушкой и базиликом.

Консервированные лимоны

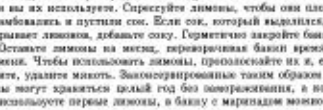
Для 12 лимонов

Лимоны	12 шт.
Крупная морская соль	500 г
Палочка корицы, разделенная пополам (необязательно)	1 шт.
Гвоздика (необязательно)	4 шт.
Семена кориандра (необязательно)	6 шт.
Горошек черного перца (необязательно)	4 шт.
Лавровый лист, измельченный (необязательно)	1 шт.
Свежевыжатый лимонный сок (необязательно)	

Сделайте на лимоне надрезы крест-накрест со стороны верхушки, надрезая 1 см у нижнего конца лимона. Разделите четвертушки лимона и вдолбите его солью, затем сложите четвертушки.

Положите по горсти соли на дно каждой из двух банок для консервирования объемом 1 л. Положите в банки лимоны. Добавьте еще соли и распределите между слоями лимонов специи, если вы их используете. Сдавите лимоны, чтобы они плотно утрамбовались и пустили сок. Если сок, который выделился, не покрывает лимоны, добавьте соку. Герметично закройте банки.

Оставьте лимоны на месяц, периодически банки время от времени. Чтобы использовать лимоны, прополоскайте их и, если хотите, удалите мякоть. Законсервированные таким образом лимоны могут храниться целый год без повреждения, а когда вы используете первые лимоны, в банку с маринадом можно добавить новые.



Соус харисса

Чтобы получить 60 г соуса:

Сушеный красный чилийский перец, разделенный на части, очищенный от семян, вымоченный в воде в течение 1 ч.	30 г
Долька чеснока	1 шт.
Крупная соль	1 ч. л.
Семена тмина	½ ч. л.
Семена кориандра	½ ч. л.
Оливковое масло	

Нарежьте чилийский перец на маленькие кусочки. В ступке или мельнице для специй истолките в пюре вместе с чесноком, крупной солью и специями. Смешайте с одной или двумя столовыми ложками оливкового масла, чтобы придать пасте жидкую консистенцию. Сложите в маленькую баночку и налейте слоем оливкового масла. Соус харисса может храниться в холодильнике от двух до трех месяцев.

ISBN 5-300-01637-3